

Vanillecreme HeLaDisentis von Thomas Stierle

Mengen für 32 Personen

Maizena mit Milch in Pfanne anrühren

Zucker & Eier beifügen

Vanilleschote begeben

Alles gut mischen, unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen.

Sofort in Schüssel geben, Klarsichtfolie drauf gegen Hautschicht, auskühlen lassen (alternativ rühren,rühren,rühren)

72 g Maizena 1EL=9g

4.8 Liter Milch

358 g Rohrzucker 1EL=15g

16 Stück Eier

3.2 Stück Vanilleschote aufschneiden und ausschaben