

Gebrannte Crème à la Thurnher

Für 4 Personen

Zutaten

- Zucker
- Maizena
- 2 Eier
- 5 dl Milch
- 2 dl Vollrahm

Zubereitung

1. Im Gefäss A: 1 gestrichener EL Maizena in 1 dl Milch anrühren.
2. Im Gefäss B (grösser als Gefäss A): 2 ganze Eier verrühren und etwas Zucker begeben.
3. In einer Pfanne 80 g Zucker rösten, dann ablöschen mit $\frac{1}{2}$ Tasse heissem Wasser. 4 dl Milch reinrühren; immer rühren, bis es kocht. 4-5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen.
4. Ca. die Hälfte der Caramel-Milch in Gefäss B geben, rühren und alles zurück in die Pfanne. Mit Mixer rühren und wieder langsam bis vors Köcheln erhitzen.
5. Möglichst langsam abkühlen lassen.
6. 2 dl geschlagenen Vollrahm unter die Crème heben.

Tipps & Tricks