

Gebrannte Crème

Zutaten für 4-8 Personen

4 Port.	8 Port.			
150	300	g	Zucker	Dunkel karamellisieren.
½	1	dl	Wasser	Pfanne vom Feuer nehmen und Zucker mit Wasser ablöschen.
1.5	3	dl	Milch	
1.5	3	dl	Rahm	Dazu giessen, langsam aufkochen und so lange weiter köcheln, bis sich der gebrannte Zucker aufgelöst hat.
25	50	g	Maizena	
½	½	TL	Vanillezucker	
1	2		Eigelb	
1	2	dl	Milch, kalt	Maizena, Vanillezucker, Eigelb und Milch mit Stabmixer(!) verquirlen und in kochende Karamellmilch einrühren, nochmals aufkochen. Auskühlen lassen und kühl stellen (kann am Vortag zubereitet werden).
1	2.5	dl	Rahm	Steif schlagen und mit Schwingbesen unter kalte Crème ziehen.
			Tipp	Crème zum Auskühlen mit Klarsichtfolie abdecken. Folie muss auf Oberfläche aufliegen, so bildet sich keine Haut.
			Servieren	Crème portionenweise mit Rohzucker bestreuen und mit Bunsenbrenner karamellisieren oder mit Zuckergitter dekorieren.
			Krokant	
	50	g	Mandelstifte	Grob hacken.
	150	g	Zucker	Karamellisieren und die Mandeln dazugeben, umrühren Masse auf Backpapier giessen, dieses zusammenfalten und mit dem Walholz die Karamellmasse etwas auswallen. Ausgekühltes Krokant brechen und als Deko für die Crème verwenden.

