

Crème brûlée



Zutaten

Für 4 Portionen

Klarsichtfolie
100 g Zucker
0,5 dl Wasser
0,5 dl Wasser, heiss
5 dl Milch
1 gehäufter EL Maisstärke
2 Eier

Garnitur:

1 - 1,5 dl Rahm, flaumig
geschlagen
einige Caramels, fein
gehackt

Und so wird's gemacht

Zucker mit kaltem Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht.

Pfanne von der Platte nehmen. Caramel mit dem heissen Wasser ablöschen und sofort zudecken.

Pfanne auf die Platte zurückstellen. Caramel aufkochen und unter Rühren auflösen.

Milch, Maisstärke und Eier kräftig mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren zum Caramel geben.

Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen.

Sofort durch ein Sieb in eine Metallschüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich beim Auskühlen keine Haut bildet.

Vollständig auskühlen lassen.

Crème anrichten, mit Rahm und Caramels garnieren.

Die Hälfte des Rahms unter die Crème ziehen.

Die Creme lässt sich 2-3 Tage zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die ausgekühlte Creme lässt sich in der Glacemaschine oder unter häufigem Rühren im Tiefkühler zu Caramelglace gefrieren.