

Gebrannte Crème

für 10 Personen

200 gr Zucker

etwas Wasser

1 lt Milch

60 gr Vanillecrèmepulver (zum Verkochen)

2 dl Rahm

0,5 dl Kirsch

5 dl Schlagrahm

Zubereitung:

Den Zucker mit etwas Wasser mischen und karamelisieren.

Mit der Milch ablöschen und aufkochen.

Das Crèmepulver mit dem Rahm vermischen und einrühren.

Köcheln lassen, bis die Crème schön dicklich wird (stets mit dem Schwingbesen rühren, da die Crème sonst sofort anbrennt).

Die Pfanne vom Feuer nehmen und den Kirsch beifügen.

Die Crème erkalten lassen und etwa 2 dl Schlagrahm unterziehen.

Mit dem Rest vom Schlagrahm die Crème beim Anrichten ausgarnieren.