

# Gebrannte Cremé

4-Personen

---

## Zutaten:

200	-	gr Zucker
4	-	dl Milch
1	-	dl Rahm
35	-	gr Maisstärke (Maizena)
3	-	dl geschlagenen Rahm
evt	-	Minzeblätter

## Zubereitung:

Den Zucker in einer grossen Pfanne goldbraun caramolisieren. Die Milch in der Zwischenzeit erwärmen und zum Caramel giessen, wenn dieser leicht braun geworden ist.  
(Vorsichtig - Überläuft gerne – kräftig rühren)

Aufkochen und stets kräftig rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Den flüssigen Rahm mit der Maisstärke gut verrühren, die Cremé damit binden und nochmals kurz aufkochen.

Eventuell durch ein Sieb passieren, mit Klarsichtfolie abdecken und kalt werden lassen.  
(Am besten am Vortag herstellen)

Vor dem Servieren die Creme nochmals kräftig aufrühren und den geschlagenen Rahm sorgfältig unterheben.

Portionen in Dessertschalen einfüllen und mit Schlagrahmrosetten und Minzeblätter schön garnieren.