

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Karamellcreme - Brönnti Creme

Gattung: Nachtisch, Backen, Dessert, Karamell, Schweiz

180 g Zucker,
200 ml Sahne,
200 ml Crème double,

2 Eigelb,
50 g Zucker,
100 ml Sahne

für die Vanillesahne:

3 Vanillestangen,
30 g Puderzucker,

150 ml Sahne (geschlagen)

180 g Zucker hellbraun karamellisieren.

Die Hälfte der Sahne mit der Crème double vermischen und zum Karamell geben.

Weiterköcheln lassen. Eigelb mit 50 g Zucker schaumig schlagen und die restliche Sahne dazugießen.

Die Karamellmasse unter kräftigem Rühren zur Eimasse gießen.

Das Ganze bis knapp vor dem Siedepunkt erhitzen. In einer Schüssel auskühlen lassen.

Die Vanillestange längs aufschneiden, den Samen auskratzen und mit dem Zucker vermischen.

Die Schlagsahne unterziehen.

Die kalte, in Portionstellern angerichtete Karamellcreme damit garnieren.