

## CRÈME CARAMEL



**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 80 Portionen

Die Crème-Caramel-Zubereitung in einem großen Topf mit einem Teil der Milch auflösen, bis sie glatt ist. Die restliche Milch zum Kochen bringen und die Erstere unter Rühren mit einem Löffel hinzufügen. Erneut aufkochen und unter ständigem Rühren 2 Minuten auf dem Herd stehen lassen. Herausnehmen und direkt in die Förmchen gießen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank oder in die Schnellkühltruhe stellen. In der Zwischenzeit die Karamelldekoration zubereiten. Den Zucker im Wasserbad schmelzen und auf eine mit Backpapier ausgelegte Fläche gießen, so dass abstrakte Formen entstehen. Aushärten lassen und an einem kühlen Ort aufbewahren. Die Crème caramel mit Karamellstückchen und Zuckerguss dekoriert servieren.

### Menù-Zutaten

1 Packung Crème Caramel - DM1  
300 g Zucchero caramellato (Karamell) - DN0

### Zutaten

7 l Frische Vollmilch  
400 g Zucker