



Crème à la Mama

(für max. 10 Personen)

Zutaten:

250 g Zucker
2 1/2 Esslöffel Maisstärke (z.B. Maizena)
2,5 dl Milch
8 Eigelb
3 Kaffeelöffel Vanillezucker
ca. 400 g Doppelrahm-Käse (z.B. Mascarpone)
(Käse vorher aus dem Kühlschrank nehmen)
12 Esslöffel Rum
2,5 dl Vollrahm

Zubereitung:

In Pfanne Zucker und Maisstärke verrühren. Inhalt erhitzen bis Zucker anfängt zu schmelzen. Milch dazugeben. Rühren bis die Masse geschmeidig wird. Rührend nur kurz aufkochen bis die Masse dicker wird (ca. 2 Minuten), beiseite stellen.

In kleinem Gefäß das Eigelb gut verrühren bis es luftig ist. Etwa ein Kaffeelöffel der Zucker/Maizena Masse unter das Eigelb mischen. Diese Mischung nun zusammen mit dem Rest der Zucker/Maizena-Mischung in die Pfanne geben. Gut verrühren und kurz erwärmen, **nicht aber kochen lassen**. Vanillezucker dazu geben, aufrühren und auskühlen lassen.

In einer Schüssel den Käse verrühren. Die ausgekühlte Mischung aus der Pfanne nun löffelweise unter den Käse mischen, zwischendurch gut verrühren. Rühren bis die Masse luftig ist. Nun den Rum löffelweise dazugeben (zwischendurch wieder rühren). Die Crème nun kühl stellen. Später den geschlagenen Vollrahm unter die Masse mischen. Mit Beeren und Pfefferminzblättern dekorieren.
Fertig !!!