



## Caramelschaum

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

### Zutaten:

250 g	Zucker
2 dl.	Wasser
6	Eigelb
4 Blatt	Gelatine
6 dl.	Rahm
6	Eiweiss
2 EL	Zucker
1 TL	Zimt (nach Belieben)

### Zubereitung:

Zucker in einer weiten Chromstahlpfanne hellbraun caramelisieren, Pfanne vom Feuer ziehen, Wasser dazugießen und **sofort** zudecken. Köcheln bis sich der Zucker gelöst hat und zu dicklichem Caramelsirup einkochen.

Sirup lauwarm zu dem Eigelb schwingen und 2 – 3 Minuten weiterrühren.

Die im kalten Wasser eingelegte Gelatine leicht ausdrücken, im heissen Wasserbad flüssig werden lassen. Gut mit der Caramelcreme vermischen.

Kühl stellen, bis die Masse leicht fest wird.

steif schlagen

zu Schnee schlagen, Zucker und Zimt begeben und alles unter die glattgerührte Caramelmasse rühren. In Dessertschalen abfüllen und sofort kühlstellen.