

Clotted Cream

ergibt ca. 150 g / reicht für 4 Personen für einen Cream Tea

Am Vortag – 24 h vorher - beginnen!

Zutaten:

400 g frische Schlagsahne

Eine grössere Auflaufform für das Wasserbad wählen und eine kleinere für die Sahne. Im Wasserkocher Wasser auf ca. 80 Grad erhitzen und in die grosse Form giessen, so dass es zwei bis drei Zentimeter hoch steht. Die Sahne in die kleine Auflaufform geben, in die grosse stellen und alles ab in den Ofen. Bei ca. 70 Grad **im Ofen acht bis zwölf Stunden** erwärmen.



Es sollte sich auf der Oberfläche eine etwas faltige Haut gebildet haben, die nicht mehr weiss ist – gelb sollte sie aber nicht unbedingt sein. Die Form vorsichtig aus Ofen nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie bedecken und an einem **kühlen Ort zwölf Stunden** setzen lassen.

Die obere, festere Schicht mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und in eine Schüssel geben, für ca. 2 Minuten mit einem Schneebesen aufschlagen bis die Masse dick und cremig ist.

Den unteren flüssigen Teil kann man anderweitig – **z. B. für die Scones** - verwenden.