

REZEPT FÜR CA. 150 G CLOTTED CREAM (REICHT FÜR CREAM TEA FÜR VIER)

Am Vortag – 24 h vorher - beginnen!

400 g frische Schlagsahne

Auflaufform rund od. eckig 10x10 cm, Füllhöhe = 4 – 5 cm

- 1 Die Sahne in die kleine Auflaufform geben, **Füllhöhe = 4 – 5 cm** und alles ab in den Ofen.
- 2 Bei ca. (70 -) **80 Grad in der Ofenmitte acht bis zwölf Stunden** erwärmen
- 3 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.
- 4 Die obere, festere Schicht mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und in eine Schüssel geben. Den unteren flüssigen Teil kann man anderweitig – **z. B. für die Scones** - verwenden. Die Clotted Cream ist noch recht flüssig, wird aber im Kühlschrank streichfest.

Variante –falls wir mit obigem Resultat noch nicht ganz zufrieden sind!

- 1 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.
- 2 Bei ca. 70 Grad im Ofen acht bis zwölf Stunden erwärmen