

Schokoladencreme

Schokoladencreme

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [12.02.2020](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Quelle: Annemarie Wildeisen

Zutaten für 4 Personen:

4 Eigelb
50 g Zucker
5 dl Milch
1 EL Maizena gehäuft
100 g Schokolade dunkel
2 EL Schokoladenpulver
1 Prise Salz
3 dl Rahm
Schokoladengarnitur

Zubereitung

1. Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen; dies dauert auch mit dem Handrührgerät 6-8 Minuten.
2. Etwa 1 dl Milch mit dem Maizena verrühren und beiseitestellen. Die restliche Milch in eine Pfanne geben.
3. Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Mit dem Schokoladenpulver und dem Salz zur Milch in der Pfanne geben. Alles langsam aufkochen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Dann die Maizena-Mischung dazurühren. Die Schokoladenmilch sofort unter Rühren zur Eimasse giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter Rühren aufkochen, bis die Creme schön bindet. Sofort in eine Schüssel umgiessen. Die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie belegen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet. Erkalten lassen, dann kühl stellen.
4. Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und unter die Schokoladencreme ziehen.
5. In Gläser abfüllen und mit Schokoladengarnitur versehen.

Rezept: Annemarie Wildeisen