
SCHOKOLADENCREME

*100ml warme Milch
150g Zartbitterschokolade*

Ca. 500ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen Auf niedriger Stufe weiter erhitzen.

Die warme Milch in eine hitzebeständige Schale füllen. Die Schokolade in Stücke brechen und in die Milch geben. Die Schale in den Topf mit heißem Wasser hängen, ohne dass die Schale das Wasser berührt. Die Schokolade schmelzen lassen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, die Schale für 10 Minuten in eiskaltes Wasser stellen und den Inhalt regelmäßig durchrühren.

*200ml Sahne
50g Zucker*

Die Sahne zusammen mit dem Zucker beinahe steif schlagen. Die Sahne in 2-3 Portionen in die Schokolade einrühren.

Die Creme für mindestens 1 Stunde kaltstellen.