

So wird es gemacht: Die Schokoladecrème

Die Schokoladecrème ist ein Klassiker in Schweizer Küchen. Mit der Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt die Crème ohne Schwierigkeiten. Schnell gemacht, einfach gut und immer beliebt.

Schokoladecrème

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 25 min

1 EL Maisstärke
5 dl Milch
2 EL Zucker
3 Eigelb
1 Ei
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
100 g dunkle Schokolade (edelsüß)
1 dl Vollrahm, steif geschlagen

INFO

■ Vorbereiten: Schokolade in Stücke brechen.

■ Die Schokolade darf nicht zu heiss werden, darum erst nach dem Erhitzen der Crème beifügen.

■ Milch teilweise durch Rahm ersetzen, so wird die Crème noch feiner.



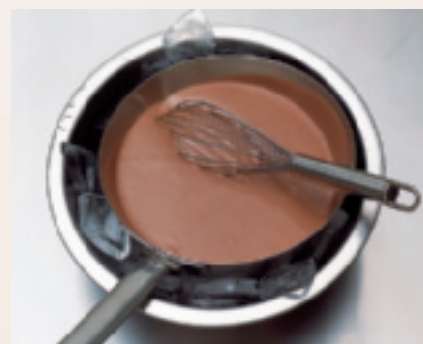
1 Maisstärke mit Milch in einer Pfanne mit dem Schwingbesen anrühren. Restliche Zutaten bis und mit Vanillestängel dazugeben. Gut verrühren.



2 Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Vanillestängel entfernen.



3 Schokolade beifügen. Unter Rühren schmelzen lassen.



4 Crème unter Rühren auf Eiswasser oder ins kalte Wasserbad stellen. Unter mehrmaligem Rühren auskühlen lassen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder ein kulinarisches Anliegen?

Wir sind für Sie da:

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter www.lemenu.ch/gewusstwie



5 Rahm mit dem Schwingbesen sorgfältig darunter ziehen.

**Variation:****Chili-Schokoladecrème**

Für 4–6 Personen

6 Gläser à je 2 dl Inhalt

Schokoladecrème:

1 EL Maisstärke

5 dl Milch

2 EL Zucker

3 Eigelb

1 Ei

100 g dunkle Chili-Schokolade
(z. B. Linth Excellence Chili)**Garnitur:**

50 g Chili-Schokolade

1,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

1 Schokoladecrème zubereiten wie im Grundrezept.**2** Mit dem Sparschäler von der Chili-Schokolade Locken abziehen. Unter den geschlagenen Rahm ziehen.**3** Schokoladecrème in Dessertgläser verteilen und mit dem Rahm garnieren.