

Schokoladencreme:



Mise en place:

- Stärkemehl
- Milch
- Zucker
- Ei
- dunkle Schokolade
- Rahm

- 2 Litermasse
- Handrührwerk mit Schwingbesen
- Schneidebrett
- Messer
- Esslöffel
- Schwingbesen
- 2 Schüsseln
- Pfanne
- Sieb
- Frischhaltefolie

Schokolade vorbereiten:

Schokolade mit einem Messer auf dem Schneidebrett zerkleinern.

Zerkleinerte Schokolade beiseite stellen.

Stärkemehl in der Milch anrühren:

Stärkemehl in die Pfanne geben.

Milch hinzugiessen.

Stärkemehl mit dem Schwingbesen in der Milch anrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Wichtig: Die Herdplatte wird noch nicht eingeschaltet.



Zucker und Eier:

Zucker zu der Milch geben.

Ei zu der Milch geben.

Gratistipp: Ei zuerst in eine kleine Schüssel geben. Falls beim Aufschlagen von dem Ei etwas Schale mitkommt kann diese einfach entfernt werden. Würde dies in der Milch geschehen, würde es schwierig werden, die Schale herauszubekommen.

Die Ei-Milch-Flüssigkeit gut mit dem Schwingbesen mischen.



Flüssigkeit erhitzen:

Herdplatte erst jetzt einschalten.

Unter ständigem Rühren erhitzen bis die Flüssigkeit kocht und sich Blasen bilden.



Flüssigkeit abkühlen, Schokolade hinzugeben:

Sobald die Flüssigkeit kocht, Pfanne **sofort** vom Herd nehmen und die Platte abstellen.

Die heisse Flüssigkeit **sofort** durch ein Sieb in eine Schüssel geben.

Anschliessend die gehackte Schokolade in die noch heisse Flüssigkeit geben.

Kurz umrühren und anschliessend während 5 Minuten stehen lassen.



Mischen:

Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Creme gut umrühren.



Creme kühlstellen:

Die Creme muss nun auskühlen.

Gratistipp: Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen. So wird verhindert, dass sich eine Haut auf der Creme bildet.



Schlagrahm:

Rahm steif schlagen.

Der Schlagrahm kann entweder zur Garnitur gebraucht oder komplett unter die Creme gezogen werden.

