Schokoladencreme



Nach einem Rezept von bettybossi

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 |  | Vanillestängel | Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen.  Milch, Vanillesamen, Maizena, Eier und Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen.  Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen. |
| 30 | dl | Milch |
| 6 | EL | Maizena |
| 12 | frische | Eier |
| 18 | EL | Zucker |
| 600 | g | dunkle Schokolade | Schokolade fein hacken, unter die Creme rühren, schmelzen.  Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen.  Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Laktosefreie /Vegane Milch benutzen. * Eier durch grössere Menge an Maizena ersetzen. | |