

Schokoladencreme



Ergibt 6–8 Portionen

Schokolade, Milch, Eier, Zucker, Maizena und Rahm hat man meistens im Vorrat. Sie sind die Zutaten für diese einfache und schnell zubereitete Schokoladencreme, die immer noch zum Besten gehört, was es an Desserts gibt. Hat man kein Schokoladenpulver zur Hand – nicht zu verwechseln mit ungesüsstem Kakaopulver – verwendet man 50 g mehr Schokolade. Und bitte nicht beim Rahm sparen, denn erst dieser macht die Creme zum ganz grossen Genuss!

4 Eigelb, 50 g Zucker, 5 dl Milch, 1 gehäufte Esslöffel Maizena
100 g dunkle Schokolade, 2 Esslöffel Schokoladenpulver, 1 Prise Salz, 3 dl Rahm

- 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 Eicreme 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.

Tipp Fein schmeckt es auch, wenn man gut abgetropfte Schattenmorellen aus dem Glas in Dessertgläser gibt und die Schokoladencreme darüber anrichtet. Spannend schmecken ausgelöste Granatapfelkerne, die man als Garnitur auf die Creme gibt. Und eine dritte Variante: Bananenwürfelchen mit Pinienkernen in wenig Butter kurz braten – erinnert an den legendären Bananen-Split!

Für den Kleinhaushalt

3–4 Portionen: Zutaten halbieren.

Pro Portion 5 g Eiweiss,
22 g Fett, 21 g Kohlenhydrate;
311 kKalorien oder 1302 kJoule

Glutenfrei Purinarm