

## Schokoladecreme

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Kühl stellen: ca. 2 Std.

5 dl **Milch**

1 **Vanillestängel**,  
längs aufgeschnitten,  
Samen ausgekratzt

2 Esslöffel **Zucker**

1 Esslöffel **Maizena**

2 **frische Eier**

100 g **dunkle Schokolade**,  
fein zerbröckelt

alles in einer Pfanne mit dem Schwing-  
besen verrühren

begeben, unter ständigem Rühren bei  
mittlerer Hitze *zum Kochen bringen*, un-  
ter Rühren weiterköcheln, bis die Masse  
cremig und die Schokolade geschmolzen  
ist (ca. 15 Sek.). Pfanne von der Platte  
nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme  
durch ein Sieb in eine Schüssel giessen.  
Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen,  
damit sich keine Haut bildet. Creme aus-  
kühlen, ca. 2 Std. kühl stellen

1–2 Esslöffel **Doppelrahm**, glatt gerührt

zum Verzieren

**Servieren:** Creme kurz vor dem Servieren glatt rühren, in Dessertschalen  
verteilen. Für die Verzierung je 5 Tropfen Doppelrahm auf die Creme  
geben, mit einem Holzspiesschen verzieren, sodass «Herzen» entstehen.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

**Pro Person:** 14 g Fett, 11 g Eiweiss, 26 g Kohlenhydrate, 1152 kJ (275 kcal)

### Verfeinern

- 1 Esslöffel Rum, Cognac oder Brandy unter die ausgekühlte Creme rühren.
- Vor dem Servieren 2 dl Rahm steif schlagen, die Hälfte sorgfältig unter die  
Creme ziehen, in Dessertschalen oder Gläsern anrichten. Restlichen Schlag-  
rahm in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø) geben, kleine  
Rosetten auf die Creme spritzen.
- Schokoladespäne darüberstreuen.

### Variante: Schokoladecreme mit Birnen

**Schokoladecreme** zubereiten und kühl stellen wie oben. 1 dl **Wasser**, 1 Ess-  
löffel **Zucker** und 1 Teelöffel **Zitronensaft** in einer kleinen Pfanne aufkochen.  
2 **Birnen** (z. B. Williams), halbiert, entkernt, begeben, zugedeckt knapp  
weich köcheln, auskühlen. Birnen in tiefe Teller verteilen, Creme darüber-  
giessen, nach Belieben mit Schlagrahm, verzieren.

**Schneller:** 1 kleine Dose Birnenhälften (ca. 410 g), abgetropft, verwenden.



1

### Schokoladesauce

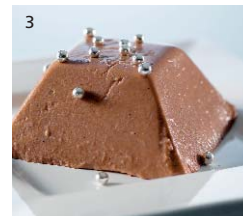
150 g **dunkle Schokolade**,  
zerbröckelt, in 2 dl **Halbrahm**  
in einer kleinen Pfanne un-  
ter Rühren bei kleiner Hitze  
schmelzen. Sauce lauwarm  
in einer Sauciere servieren  
(z. B. zu Vanilleglace für Coupe  
Dänemark).



2

### Schokoladepudding

Zubereiten wie Schokolade-  
creme, Maizena weglassen,  
nur 2 1/2 dl Milch verwenden.  
Alles unter Rühren bei mitt-  
lerer Hitze bis *vors Kochen*  
bringen. Pfanne von der Plat-  
te nehmen. 3 Blatt **Gelatine**,  
ca. 5 Min. in kaltem Wasser  
eingelegt, abgetropft, darun-  
terrühren. Creme durch  
ein Sieb in eine Schüssel giessen, diese ca. 20 Min. in  
kaltes Wasser stellen ...



3

... Wenn die Creme am Rand  
leicht fest wird, Creme glatt  
rühren. 1 dl **Rahm** steif schla-  
gen, darunterziehen, in 4  
kalt ausgespülte Förmchen  
von je ca. 1 1/2 dl füllen, ca.  
4 Std. kühl stellen. Pudding  
mit Messerspitze vom Förm-  
chenrand lösen, auf Teller stürzen.

**Tipp:** Mit Silberkügeli und/ oder Schlagrahm verzieren.