

# Bayerische Creme mit Schokolade

## Description

(für 4 Portionen/6 P.)

### Zutaten:

2 Eier

30 g Zucker

½ Pkg. Vanillezucker

300 ml Milch

90 g Schokolade

½ EL Mokka pulver

10 g gemahlene Gelatine

150 g Cremefine (Sahne)

default watermark

### Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker zu einer dicklichen Creme aufschlagen.
2. Die Milch erwärmen und die Eigelbmasse zugeben. Die Schokolade zerkleinern und mit dem Mokka pulver ebenfalls zur Milch geben. Unter Rühren die Schokolade schmelzen, dann den Topf vom Herd nehmen. Masse nicht aufkochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb.
3. Die Gelatine in 4 EL kaltes Wasser rühren, dann im Wasserbad erwärmen und unter Rühren auflösen. Aus dem Wasserbad nehmen und leicht abkühlen lassen. Gelatine unter die Schokoladencreme rühren und andicken lassen.
4. Die Sahne steif schlagen, das Eiweiß ebenfalls. Zuerst die Sahne unter die andgedickte Creme rühren, dann den Eischnee. Die Creme in eine leicht gefettete Form füllen und an einem kühlen Ort fest werden lassen. Vor dem Servieren auf eine Platte stützen und garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 min. (plus Zeit zum Festwerden)

Pro Portion ca.: 363 kcal/1521 kJ, 12 g E, 24 g F, 25 g KH

## Category

1. Desserts

**Date Created**

Juni 15, 2017

**Author**

jeanny

*default watermark*