

SCHOKOLADEN- CREME



Kantonaler Bäuerinnenverband
St.Gallen

Zutaten:

1 EL Maizena
6 dl Milch

1 Ei
1 EL Zucker

100 g dunkle Schokolade, grob
gehackt

Zubereitung:

In der Pfanne anrühren, aufkochen

Zusammen verrühren, heisse Milch dazu
giessen, zurück in die Pfanne leeren.
Kurz aufkochen und durch ein Sieb in
eine Schüssel giessen.

In die heisse Creme geben und
schmelzen lassen. Nach ca. 5 Minuten
durrühren und eine Frischhaltefolie
direkt auf die Creme geben. Auskühlen
lassen. (Die Hautbildung auf der Creme
wird so vermieden.)

