Creme au Chocolat



Von Kuchenfee

Creme au Chocolate oder auch einfach nur Schokopudding wird für viele Zwecke verwendet. Am liebsten esse ich die Creme aber in frischen Eclaires. Lecker :)

Hinweise:

– Die Folie muss die heisse Creme komplett berühren um das bilden einer „Haut“ zu verhindern.
– Zum verarbeiten am besten kalt verwenden, kann aber auch heiss benutzt werden.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**20 min**	**n/a**	**25 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **450 g** Milch
- **50 g** Sahne
- **100 g** Zucker
- **25 g** Puddingpulver
- **125 g** Eigelb
- **25 g** Backkakao
- **75 g** dunkle Kuvertüre
  gehackt
- **50 g** Butter

Werkzeuge

- Topf
- Gummilippe
- Schneebesen

Zubereitung

01 Milch & Sahne zum kochen bringen.

02 Zucker, Puddingpulver, Eigelb & Kakaopulver gründlich verrühren & zur kochende Flüssigkeit gießen. Alles zusammen noch eine Minute kochen, dann von der Kochplatte nehmen.

03 Butter & Kuvertüre dazu geben. Gründlich verrühren bis sich alles cremig verbunden hat.

04 Die Creme in eine saubere flache Schüssel geben & mit Frischhaltefolie abdecken. Fertig