

Schokoladenflammeri (-pudding)

Zutaten für 6 Portionen:

120 g	Schokolade Zartbitter
80 g	Schokolade Vollmilch
400 ml	Milch
100 ml	Sahne
30 g	Stärke
2	Eigelbe
evtl.	geschlagene Sahne
100 g	

Zubereitung:

1. Schokolade fein zerkleinern.
 2. 350 ml Milch und 100 ml Sahne aufkochen
 3. Restliche Milch mit Speisestärke und Eigelb gut verrühren.
 4. Eigelb-Stärke-Mischung in die kochende Flüssigkeit rühren.
 5. Unter ständigem Rühren kurz köcheln lassen bis der Flammeri eindickt.
 6. Flammeri vom Herd nehmen und die zerkleinerten Schokolade zugeben.
Mischung kurz ruhen lassen.
Verrühren bis die Kuvertüre vollständig geschmolzen ist.
 7. Schokoladenmasse im kalten Wasserbad temperieren (ab und zu umrühren).
In Schüsseln, Gläser oder Formen füllen und kalt stellen.
- oder**
8. Die geschlagene Sahne unterheben in Schüsseln, Gläser oder Formen füllen und kalt stellen.