

## Schokoladenflammeri (-pudding)

Zutaten für 6 Portionen:

120 g Schokolade Zartbitter
80 g Schokolade Vollmilch
400 g Milch
100 g Sahne
30 g Speisestärke
2 Eigelbe
<b>evtl.</b>
100 g geschlagene Sahne

### Zubereitung:

1. Schokolade fein zerkleinern.
  2. 350 g Milch und 100 g Sahne aufkochen
  3. Restliche Milch mit Speisestärke und Eigelb gut verrühren.
  4. Eigelb-Stärke-Mischung in die kochende Milch 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 Schälchen oder Gläser und kalt stellen.
- oder**
- Geschlagene Sahne unterheben und in Schälchen oder Gläser oder füllen und kalt stellen.