

Schokoladencreme

Zutaten für ca. 550 g:

175 g Milch
175 g Sahne
4 Eigelbe
40 g Zucker
1 Tl Kakaopulver
80 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

1. Kuvertüre fein zerkleinern und in eine Schüssel geben.
2. Milch, Sahne auf etwa 70 ° C erhitzen.
3. Eigelbe, Zucker und Kakaopulver in einem Schlagkessel cremig-schaumig schlagen.
4. Heiße Milch-Sahne-Mischung nach und nach in die Eigelb-Zucker-Masse einrühren.
5. Flüssigkeit auf einem heißen Wasserbad „abziehen“ = unter Rühren erhitzen.
6. Heiße Crememasse durch ein feines Sieb auf die zerkleinerte Kuvertüre passieren.
Kurz ruhen lassen.
Kuvertüre in der heißen Crememasse schmelzen lassen.
7. Crememasse in runden Cocotten (feuerfeste Formen) verteilen.
8. Cocotten in ein tiefes Backblech (mit Küchenpapier ausgelegt) stellen, heißes Wasser angießen.
Die Formen sollen ca. 2 cm hoch im Wasser stehen.
Cocotten mit einem weiteren umgedrehten Backblech abdecken.
Im heißen Backofen bei 140 ° C (Ober-/Unterhitze) ca. 25-35 Minuten pochieren.
9. Wenn gewünscht - abgekühlte Creme in den Cocotten mit braunem Zucker bestreuen.
Mit einem Flambierbrenner oder einer Lötlampe oder unter der heißen Heizspirale (Backofen Grillfunktion) abbrennen bis eine knusprige Karamellkruste entsteht.