

Minze-Schokocreme

Zutaten

- 300 g Sahne
- 1 kleines Bund Minze gehackt
- 120 ml Milch
- 175 g Milkschokolade, in kleine Stücke gebrochen
- 3 Eigelb
- 1 EL Puderzucker und Puderzucker zum Bestäuben
- Kakaopulver zum Bestäuben (nach Belieben)

Küchengeräte:

- Schneidebrett
- Messer
- 2 Töpfe
- Rührschüssel
- Holzlöffel
- Rührbesen
- Sieb
- Bräter
- 4 ofenfeste Förmchen
- Steifes Papier, Bleistift, Schere

1. Schritt:

Heize den Backofen auf 150 Grad vor. Gib die Sahne mit der Minze in einen kleinen Topf. Bringe sie behutsam fast zum Kochen. Nimm sie vom Herd und lass sie zugedeckt 30 Minuten stehen.

2. Schritt:

Gieße inzwischen die Milch in einen zweiten kleinen Topf und erhitze sie behutsam. Dann nimmst du sie vom Herd und rührst die Schokolade unter, bis eine glatte Mischung entstanden ist.

3. Schritt:

Verschlage die Eigelbe mit dem Zucker. Dann fügst du die Schokoladenmilch und die Sahne hinzu und verrührst alles sorgfältig. Gieße die Mischung durch ein feines Sieb, um die Minze zu entfernen.

4. Schritt:

Fülle die Förmchen mit der Schokomischung. Stelle sie in einen Bräter und gieße sie bis auf halbe Höhe heißes Wasser dazu. Backe die Creme 40 – 60 Minuten. Nach dem Abkühlen stellst du sie für einige Stunden kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen 😊!