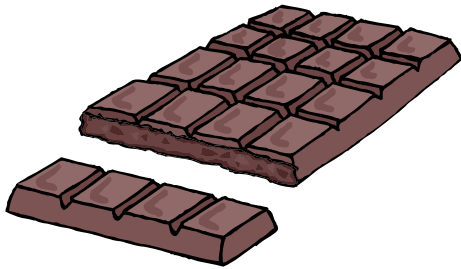


Schoggi - Creme



Zutaten: für 4 Personen

1 Liter Milch
1 Vanilleschote
150g Zucker
80g Stärkemehl
Zucker zum bestreuen
3 dl Rahm
1 El Pistazienkerne oder
Schoggistreusel

Zubereitung:

- 8 dl Milch abmessen und in eine Pfanne giessen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und beide Hälften mit dem Zucker zur Milch geben.
- Die Schokolade in Stücke zerbrechen und ebenfalls in die Pfanne legen. Die Milch unter stetem Rühren zum Kochen bringen.
- Mit den restlichen 2 dl Milch das Stärkemehl anrühren und in die Pfanne geben. Gut umrühren und nochmals aufkochen. Nicht länger als 2- 3 Minuten köcheln lassen.
- Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Creme in eine Schüssel geben. Mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet.
- Die Creme erkalten lassen.
- Die Vanilleschote aus der Creme nehmen, den Rahm steif schlagen (etwas für die Garnitur zurückbehalten). Leicht unter die Creme ziehen, und zwar so, dass sich eine marmorierte Masse bildet.
- Die Creme mit dem restlichen Schlagrahm garnieren. Mit den grob gehackten Pistazienkernen oder Schoggistreusel bestreuen.