

## Schokoladencreme

### *Crème au chocolat*



**Vorbereitung und Kochzeit : 20 Min.**

**Zutaten (für 6 Personen)**

- 80 g Maisstärke
- 1 l Milch
- 100 g Schokoladenkuvertüre
- 70 g Zucker
- EL Rum

**Préparation et Cuisson: 20 Min.**

**Ingrédients (pour 6 personnes)**

- Maïzena : 80 g
- Lait: 1 l
- Chocolat couverture: 100 g
- Sucre: 70 g
- C à S Rhum

### **Zubereitung**

1. Die Maisstärke in etwas Milch verdünnen.
2. In einem großen Topf die Milch mit der Schokolade und dem Zucker aufkochen.
3. Vom Herd nehmen, die verdünnte Maisstärke hinzufügen und dabei ständig mit einem Holzlöffel umrühren.
4. Bei schwacher Hitze erneut erhitzen, bis es zum ersten Mal kocht, dabei ständig umrühren.
5. Den Rum dazugeben und umrühren.
6. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen

### **Préparation**

1. Diluer la maïzena dans un peu de lait.
2. Dans une grande casserole faire bouillir le lait avec le chocolat et le sucre.
3. Retirer du feu, ajouter la maïzena délayée sans cesser de mélanger avec une cuiller en bois.
4. Remettre à chauffer à feu doux jusqu'au premier bouillon, sans cesser de remuer.
5. Ajouter le rhum, remuer.
6. Verser dans une jatte et laisser refroidir.