

## Dunkle Schokoladencrème mit Himbeeren



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

4 Gläser von je 2,5 dl Inhalt

#### CRÈME

1 EL Maisstärke

5 dl Milch

2 Eier

4 EL Zucker

100 g dunkle Schokolade 87%, fein gehackt

#### HIMBEEREN

100 g Himbeeren

1 EL Zitronensaft

0,5 dl Wasser

2 EL Gelierzucker

1 Vanilleschote,  
Samen ausgekratzt

50 g Himbeeren

### ZUBEREITUNG

**CRÈME** Maisstärke mit der Milch anrühren. Eier, Zucker und Schokolade beifügen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bis kurz vors Kochen bringen. Die Crème durch ein Sieb in ein Litermass giessen, direkt in Gläser verteilen, zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

**HIMBEEREN** Beeren mit allen Zutaten bis und mit Vanillesamen ca. 3 Minuten köcheln. Beeren durch ein Sieb streichen, Saft zurück in die Pfanne geben, die restlichen Himbeeren darin wenden, abkühlen lassen. Schokoladencrème mit Himbeeren und Saft garnieren.

**Tipp** Wer es süsser mag, kann eine Schokolade mit weniger hohem Kakaoanteil verwenden.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)