

Schokoladencreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Tafeln Schokolade mit mind. 70% Kakaoanteil, 1 Becher Sahne, 1 Spritzer Wiskey, 1 Esslöffel Butter, 2 mittelgroße Eier, 2 Esslöffel Zucker.

Die Vorbereitungen:

Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen.

Die Zubereitung:

Sahne steifschlagen. Eier mit Zucker verrühren. Die geschmolzene Schokolade mit der Sahne, dem Wiskey und den Eiern vermischen bis eine cremige Masse entsteht. Am besten in vorgekühlte Glasschalen geben und in den Kühlschrank stellen.