



## Marmorierte Schokocreme

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse heller wird. Milch in Pfännchen aufkochen, langsam unter Rühren zur Eimasse giessen. Masse zurück in Pfännchen giessen.

Masse unter Rühren mit dem Schwingbesen bis kurz vors Kochen bringen, Pfanne von der Herdplatte ziehen. Schokolade in Stücke brechen, in der heissen Masse schmelzen, durch ein Sieb streichen, auskühlen.

Rahm steif schlagen,  $\frac{3}{4}$  davon marmorartig unter die Creme ziehen. Mit scharfem Messer von der dunklen Schokolade einige Späne abschaben, Creme mit restlichem Rahm und Schoggispänen verzieren.

### Zutaten für 6 Personen

6	Eier
60g	Zucker
3	Päckli Vanillezucker
1 1/2dl	Milch
150g	dunkle Schokolade
150g	Milkschokolade
3 3/4 dl	Vollrahm
wenig	dunkle Schokolade zum Verzieren