

# Schokoladencreme mit Kardamomsahne

371

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** Brigitte 2007, 5, 192

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 75 g Zucker  
2 EL Speisestärke  
2 EL Kakaopulver  
1 Prise Meersalz  
1/2 l Milch  
2 Eigelb  
150 g Zartbitterschokolade  
1 EL Butter  
150 g Schlagsahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
1/4 TL gemahlener Kardamom

**Rezept:** Zucker, Stärke, Kakao und Salz in einem Topf mischen. Milch und Eigelb verquirlen und mit einem Schneebesen unter Rühren dazugießen (gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen). Etwa 1-2 Minuten unter Rühren bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Mischung eine dickcremige Konsistenz hat.

Schokolade fein hacken. Zusammen mit Butter zur Creme geben. Rühren, bis sich beides aufgelöst hat. Creme in kleine Tassen füllen und für etwa 2 Stunden kalt stellen.

Sahne, Vanillezucker und Kardamom zusammen steif schlagen. Schokoladencreme mit je einem Klecks Kardamomsahne und einem Hauch Kardamom über der Sahne servieren.

Ohne Wartezeit fertig in 30 Minuten.