

Schokoladen-Crème-Brûlée

Ein sahniges Dessert für Schokoladenliebhaber.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

75 g Zartbitterschokolade
300 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Crème Brûlée

Wie bereite ich eine schokoladige Crème Brûlée zu?:

- 1 Vorbereiten:**
Schokolade grob zerkleinern.
- 2 Crème Brûlée zubereiten:**
Milch und Sahne in einen Topf geben. Cremepulver mit einem Schneebesen einrühren und **unter ständigem Rühren** zum Kochen bringen. Bei **mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mind. 1 Min.** kochen. Unter die noch heiße Creme die Schokolade, bis auf einen EL, rühren, bis sie geschmolzen ist. Creme in eine kleine flache Auflaufform geben. Creme mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 3 Karamellzucker** (liegt der Packung bei) vor dem Servieren aufstreuen und die Crème Brûlée nach Packungsanleitung karamellisieren. Mit restlicher Schokolade bestreuen.