

Rezept

# Schokoladen-Flammeri

Ein Rezept von Schokoladen-Flammeri, am 14.07.2024

## Zutaten

<b>600 ml</b> Milch	<b>40 g</b> Speisestärke
<b>2 TL</b> Kakaopulver	<b>2</b> Eigelbe
<b>2 EL</b> Zucker	<b>100 g</b> dunkle Schokolade (50 bis 70%) Schokostückchen und Minzblättchen zum Dekorieren
<b>200 g</b> Sahne	<b>1</b> Vanilleschote
<b>400 g</b> Sahne	<b>50 g</b> Zucker
<b>4</b> sehr frische Eigelbe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

- 5 EL Milch mit Speisestärke und Kakao glatt rühren. Eigelbe mit etwas Milch und dem Zucker verquirlen. Die Schokolade fein hacken.
- Die restliche Milch mit der Sahne aufkochen. Vom Herd nehmen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen lassen. Dann die Speisestärke dazugeben und unter Rühren etwa 2 Min. köcheln lassen und nochmals vom Herd nehmen. Eier-Milch dazugeben. Unter Rühren wieder erhitzen, nicht mehr kochen lassen. In Dessertschalen oder Gläser füllen, abkühlen lassen und in 3-4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
- Für die Vanillesauce die Sahne mit einer aufgeschnittenen Vanilleschote aufkochen. Eigelbe mit 50 g Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig rühren. Die etwas abgekühlte Sahne langsam unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen unter die Eigelbe ziehen. Weiterrühren, bis die Sauce cremig wird. Danach durch ein feines Sieb gießen und gut kühlen. Vor dem Servieren den Flammeri mit der Vanillesauce übergießen und mit Schokostückchen und Minzblättchen dekorieren.