



schokoladencreme (berner creme)

zutaten:

4 Eier
200 g Schokolade
400 g Sahne (32% Fett)
Früchte zum Garnieren nach Geschmack



zubereitung

Die Eier schaumig schlagen.

Schokolade (Sorte nach Geschmack, ich bevorzuge Bitterschokolade mit mindestens 70% Kakaoanteil), im Wasserbad schmelzen. Und zur Eiercreme geben.

Sahne steif schlagen und unterheben.

Schokoladencreme in Gläser füllen und kaltstellen.

Nach Geschmack mit frischen Früchten (z. B. Beeren) garnieren.