



## ***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.