

# Schokocreme schwarz weiß

## Zutaten für 5 - 6 Personen:

### Creme:

100 weiße Schokolade  
250 g Joghurt  
300 g Sahne  
150 ml Milch  
60 g Zucker  
2 Vanilleschoten  
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

### Soße:

125 ml Milch  
100 g Sahne  
75 g Butter (weich)  
150 g dunkle Kuvertüre

## Zubereitung:

- Für die Creme das Mark aus den Vanilleschoten kratzen.
- Mark zusammen mit der Milch und dem Zucker erhitzen.
- Schokolade hacken.
- Gehacktes in der Milch auflösen.
- Etwas abkühlen lassen.
- Halbe Gelatinemenge unter den Joghurt rühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Abgekühlte Schokomilch und Joghurt verrühren.
- Die Sahne unterheben.
- Creme mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.
- Für die Soße die Kuvertüre klein hacken.
- Sahne und Milch kurz zum Kochen bringen.
- Gehacktes unterrühren und auflösen.
- Schokomilch langsam mit der Butter verrühren.
- Mit einem großen Löffel 6 Portionen Creme abstechen.
- Abgestochenes auf Dessertteller geben.
- Zum Anrichten die warme Soße über die Creme gießen.