

Schokocreame schwarz weiß

Zutaten Creme (für 5 - 6 Personen):

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

Zutaten 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.