

## SCHOKOLADEN-INGWER-CRÈME

### ZUTATEN

*Für 4-6 Personen*

6 dl Milch  
4 EL Zucker  
4 EL Maisstärke  
1 Stück Ingwer, 1-3 cm, an der Bircherraffel gerieben  
150 g dunkle Schokolade, fein gehackt  
1,5 dl Rahm, geschlagen

wenigkandierter Ingwer, klein gewürfelt, zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Milch, Zucker und Maisstärke unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Von der Platte nehmen. Ingwer und Schokolade begeben,iterrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Unter Rühren abkühlen lassen.

**2** Kurz vor dem Servieren die Crème glatt rühren. Rahm sorgfältig darunter ziehen, in Schalen verteilen, garnieren.

Statt frischen Ingwer 6 Würfel kandierten Ingwer, fein gehackt, begeben.

Nach Belieben ausgekühlte Crème mit Milch verdünnen.

