

Vanille- & Schoggi-creme von Gilbert Bischof

Mengen für 10 Personen

30 g Maizena	Maisstärke mit der Milch anrühren.
1.2 Liter Milch	
40 g Zucker	
4.0 Stück Eier	Eigelb, Ei und Zucker dazugeben, mit dem Schwingbesen verrühren.
100 g Schwarze Schokolade	Die Creme halbieren und auf zwei Pfannen verteilen für Schokolade/Vanille. Schokolade gehackt begeben.
1.0 Stück Vanilleschote	Längs aufgeschnitten, begeben und bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen
6.25 cl Schlagrahm (Dose)	