

Schokoladen-Creme

30 g Stärkemehl, 30 g Kakao, $\frac{1}{2}$ l Milch, 70 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 50 g geraspelte Haselnüsse (Mandeln), $\frac{1}{8}$ l Schlagsahne, $\frac{1}{2}$ Päckchen Sahnesteif

Kakao und Milch mit etwas kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker, Vanillezucker und Salz aufkochen lassen.

Unter Rühren die Kakao-Stärkemehl-Mischung hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Danach Nüsse daruntergeben und kaltrühren. Die geschlagene und mit Sahnesteif gefestigte Sahne bis auf einen kleinen Rest unter die Creme ziehen. In eine Schüssel geben.

Mit einer Sahnehaube und einigen Nüssen verzieren

