

# Crème brûlée Schoko

## Zutaten :

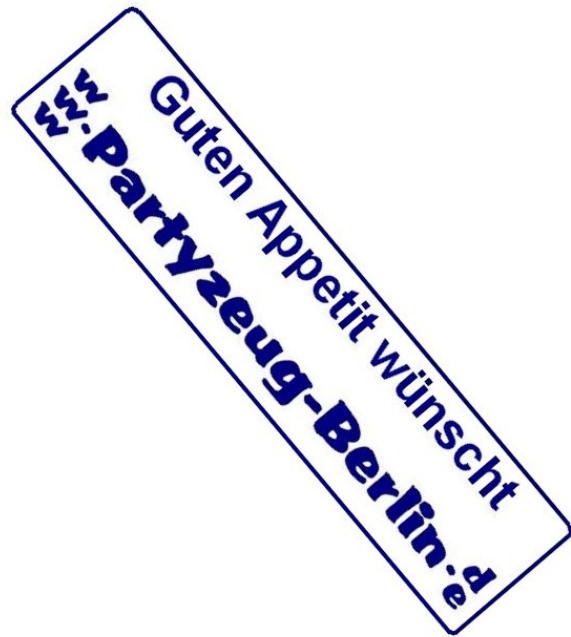
400 ml Sahne

150 g dunkle Schokolade

4 Eigelb

40 g Zucker

etwas Rohrzucker



## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.

Die Sahne in einem Topf erhitzen. Zwischenzeitlich die Schokolade grob hacken und dann unter Rühren in der Sahne schmelzen lassen, bis eine glatte creme entsteht. In einer Schüssel Zucker und Eigelbe mit einem Schneebesen schaumig schlagen und die Sahne / Schokoladenmischung unter Rühren dazu geben.

Das Ganze in 6 feuerfeste kleine Schalen aufteilen und diese in eine Auflaufform stellen. Die Form bis zur halben Höhe der Schälchen mit warmem Wasser füllen und für ca. 50 Min. bei 140°C Umluft in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Schälchen vorher lose mit Alufolie abdecken.

Kann dann bis zum Servieren im Kühlschrank gelagert werden.

Vor dem Servieren jedes Schälchen mit etwas Rohrzucker bestreuen, so dass die Oberfläche leicht bedeckt ist. Das Ganze mit einem kleinen Bunsenbrenner (gibt es in verschiedenen Ausführungen) karamellisieren.

