



# Schokoladencreme

## **Zutaten für 4 Portionen:**

400g Schlagsahne

150g Vollmilch\*- oder Zartbitterschokolade\*

25g Butter, 1 Prise Muskatnuss gemahlen\*

## **Zum Garnieren:**

Frische Früchte und Crème Fraiche (nach Geschmack)

oder

100 g getrocknete Feigen\* + 75 ml Orangensaft\*:

Feigen in Stücke schneiden, mit Orangensaft aufgießen und ca. 1-2 Stunden ziehen lassen.

## **Zubereitung:**

Schlagsahne erhitzen, die fein gehackte Schokolade darin auflösen, Butter und Muskatnuss hinzufügen.

In Portionsgläser füllen und 2 Std. kühlen.

Wer die Creme fester haben möchte, kann das abgekühlte Schlagsahnegemisch steif schlagen (wie geschlagene Sahne).

**Zutaten mit Sternchen \* erhalten Sie im fair**