

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

4. Chokoladecreme anderer Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

3. Chocolate=Creme.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm siedend werden; dann thut man 4 bis 6 Lth. geriebene Chocolate, ein gutes Stück Zucker, und ein Stückchen Vanille daran, läßt dieses eine Zeitlang miteinander kochen; verrührt dann das Gelbe von 6 Eiern, rührt die kochende Chocolate=Milch langsam daran, thut es wieder in die Pfanne, und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden. Unterdessen setzt man 1 Schoppen Milch auf das Feuer, legt ein Stückchen Zucker darein, schlägt von 2 Eiern einen steifen Schnee, und wenn die Milch siedet, legt man kleine runde Häuflein in die kochende Milch, läßt es eine Weile sieden, und dann die Milch davon ablaufen; hernach legt man diese Schnee=Bällchen auf der Chocolate=Creme herum. Man kann auch den Schnee, ohne ihn zu sieden, in die Creme rühren, dann läßt man es nur noch anziehen.

4. Chocolate=Creme anderer Art.

Man läßt 1 Schoppen süßen Rahm und eben so viel Milch siedend werden. Indessen reibt man 4 Lth. Citronenschalen, auch etwas weniger Chocolate, thut ihn nebst einem Stücklein Zimmt und Zucker, so viel als beliebt in die Milch, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und rührt es, nach dem man den Zimmt heraus gethan hat, mit 6 Eierdotter an, gießt die Crem in eine beliebige Schüssel, stellt ihn auf heißes Wasser, läßt ihn so lange darauf, bis er gestanden ist. Auf diesen Crem kann man von Obladen Buchstaben schneiden, sie mit dem weißen Zucker=Eis bestreichen, sie trocknen lassen und die Creme vor dem Auftragen damit belegen. Man kann auch die Chocolate=Creme statt der Milch mit halb Wasser und halb Wein kalt anrühren.

5. Chocolate=Creme mit einem Berg.

Man schlägt das Weiße von 6 Eiern zu einem recht dicken Schnee, thut 3 bis 4 Lth. feingesiebten Zucker,