

# Kaffee-Schokoladencreme

100 ml Kaffee

nach Belieben etwas  
Tia Maria  
(Kaffeelikör)

250 g Schokolade

6 Eier

100 ml Obers (Rahm)

*Im Wasserbad die Schokolade im Kaffee schmelzen,  
gelegentlich durchrühren.*

*Schokoladen - Kaffeegemisch erkalten lassen. Die Eidotter gut  
schaumig rühren. Das Kaffee - Schokoladengemisch nach und  
nach zugeben. Das Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig  
unter die Schokoladenmasse mischen.*

*Die Creme in eine Glasschüssel oder in Gläser füllen und für  
einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren  
mit geschlagenem Obers garnieren.*

*Diese Creme kann auch mit Tia Maria parfümiert werden.  
(Dann nimmt man etwas weniger Kaffee).*

