



# Webchef

Käseherstellung

## Stracciatellacreme

250 g Blanc battu  
150 g Mascarpone  
1 dl Milch  
50 g Rohzucker, fein  
50 g Schokolade weiß, fein gehackt  
50 g Schokolade dunkel, fein gehackt  
2 Milkschokolade "Brügeli", fein gehackt  
3 Tropfen Vanillearoma  
2 dl Halbrahm, steif geschlagen

Blanc battu glatt rühren. Mascarpone, Milch, Zucker, Vanille und Schokolade beifügen und cremig verrühren.

Den geschlagenen Rahm mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Creme ziehen.

Die Creme in 4 Dessertschalen verteilen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Zum Servieren mit Schokoladespänen oder Schokoladepulver garnieren.