

Schoggi creme mit Basilikum

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

5 dl Milch
1 Vanillestängel, (aufschneiden, Samen auskratzen)
1 EL Maizena
2 EL Zucker
2 frische Eier
150 g weisse Schokolade, fein zerbröckelt



Zubereitung:

Milch, Vanillesamen, Maizena, Eier und Zucker in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen. Schokolade begeben, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, abkühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Süsse Basilikum-Pesto

Zutaten:

1 EL Zucker
2 EL Wasser
1 Bund Basilikum (ca. 20g Blätter), grob geschnitten

Zubereitung:

Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen, abkühlen.
Basilikum begeben pürieren

Servieren:

Creme kurz vor dem Servieren glatt rühren, in Dessertschalen anrichten. Pesto tropfweise auf der Creme verteilen, mit einem Holzspießchen Linien ziehen.

Vorbereitungszeit. ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.