

58. Chokoladensuppe.

Zu einem Liter Milch nehme man $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Chokolade und koche dies mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker. Von vier Eiweiß schlage man einen steifen Schnee zu Schaumklößen, rühre ihn mit Zucker durch und steche mit einem Eßlöffel davon Klöße in die kochende Chokolade. Sind sie gar gekocht, nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus, ziehe die Suppe mit vier Eigelb ab und richte sie mit den Schaumklößen an.

(66 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap067.html>