

# Fünfzehnte Abteilung. Kalte süße Speisen

\*

Maria Ludolfs

## 1. Chokoladencrême.

Man kocht 125 Gramm fein geriebene Chokolade in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch  $\frac{1}{4}$  Stunde lang auf, gießt sie in einen Topf, schlägt, wenn sie abgekühlt ist, 2 Eier und 2 Eidotter dazu, sowie auch 25 Gramm Zucker, quirlt dann die Chokolade damit ab und läßt sie auf dem Feuer unter beständigem Umrühren aufkochen. Das Ganze wird dann in den dazu bestimmten Napf gegossen und, wenn es erkaltet ist, mit Zuckerplätzchen garniert.

*(73 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap569.html>*