

2. Chokoladencrême mit Rahmschnee.

In $\frac{1}{4}$ Liter gutem Rahm läßt man 10 Gramm Gelatine so lange kochen, bis sie gänzlich aufgelöst ist, gießt dann diesen Rahm durch ein Haarsieb in eine Kasserolle und giebt 125 Gramm fein geriebene Chokolade, 60 Gramm Zucker, 3 bis 4 Eidotter und zur Erhöhung des Geschmacks auch noch eine Schote Vanille, fein gestoßen dazu, welches zusammen auf dem Feuer zu einem dicken Crême abgerührt wird. Vom Feuer fortgenommen, rührt man es wieder, bis es
5 abgekühlt ist, rührt die Schlagsahne, von $\frac{3}{4}$ Liter gutem Rahm geschlagen, darunter, giebt diesen Crême in eine Form, aus der sie, gestürzt, zu Tisch gegeben wird.

(99 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap570.html>