Weiße Creme

Dampfbackofen: **Dämpfen 100°C**

Zutaten:

- 350 ml Sahne
- 100 g Weiße Schokolade
- 2 Eier

Zubereitung:

- Sahne mit der Schokolade in einem Topf bis max 40° erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist.
- Die Eier dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
- Die Flüssigkeit in Gläser füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und im Dampfgarer bei 100°C ca.13 min. garen.

Die Creme mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Tipp:

Zum Garnieren kann man die Gläschen mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Brenner den Zucker karamellisieren oder die Creme mit Obst garnieren.