**Creme Brulée Schokolade**

3 dl Milch

60 g Zucker

50 g Kuvertüre

5 g Kakaopulver

5 g Stärkepulver

2 Stk. Eigelb

1 dl Sahne

* Milch, Zucker, flüssige Kuvertüre, Kakaopulver, Stärke und Eigelb verrühren und zum Kochen bringen
* Abkühlen lassen und glattrühren
* Anschließend die geschlagene Sahne unterheben und in eine Form füllen, glatt streichen und karamellisieren.