

Oppskrift

Eggekrem med revet sjokolade



1

Pisk sammen eggeplommer, helmelk, sukker, vaniljesukker og Maizena i en gryte. Varm opp blandingen under omrøring og visp til tykner. Kremen må ikke koke.

2

Avkjøl kremen under omrøring ved å sette gryten i en bolle med kaldt vann. Fordel eggekremen i porsjonsbeger og dryss over revet sjokolade.

Produkter i denne oppskriften

Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Ingredienser

Eggeplommer, Prior Egg	9 stk
Helmelk	6 dl
Sukker	1 dl
Vaniljesukker	2 ts
Maizena	2 ss
Mørk sjokolade, revet	100 g