

Schokoaufstrich

200g Zartbitterschokolade
75g Margarine
100ml Milch



Die Schokolade klein brechen und bereit halten.

Die Milch in einem Topf erhitzen und die Margarine darin auflösen. So lange heiß werden lassen, bis es ein bisschen dampft, vom Herd nehmen und die Schokolade dazu geben. Dann immer wieder rühren und kurz stehen lassen, bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist.

Die Schokomischung in ein Glas umfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Das wars schon, so einfach ist das! Nach ein paar Stunden ist die Creme streichfähig.