

## Schokoladen Cream Pie

### Schokoladenpudding

150 g dunkle Schokolade (70% Kakaoanteil)  
2 Eigelb  
350 ml Milch  
50 g Zucker  
15 g Maisstärke  
1 Prise Salz  
10 g Butter  
1 TL Vanillepaste, oder eine Vanilleschote ausgekratzt  
200–250 ml Schlagobers

### Kuchenboden

150 g Butterkekse  
80 g Butter  
1 Prise Salz

### Optional zur Dekoration

Kakaopulver und Schokoladeraspeln  
frische Beeren oder Bananen

Für 1 Tarteform von 20 cm Ø (8 Stück)  
Dauer: 30 min + 6 Stunden Kühlzeit

## Zubereitung

### Schokoladenpudding

Die Schokolade hacken.

Eigelb und Milch in einen Topf geben und mit einem Schneebesen verquirlen. Zucker, Stärke und Salz untermischen. Auf mittlerer Stufe erhitzen und dabei regelmäßig umrühren. Für 5-10 Minuten eindicken lassen. Die Creme soll nicht kochen, da sonst das Ei gerinnt.

Den Topf vom Herd nehmen und gehackte Schokolade, Butter und Vanillepaste untermischen, bis die Schokolade geschmolzen ist und eine glatte Masse entsteht. Auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

### Pie-Boden

Den Backofen auf 150° Ober-Unterhitze vorheizen. Die Kuchenform mit Backpapier auslegen oder alternativ mit Butter ausfetten.

Die Butterkekse in einem Blitzhacker zu Bröseln verarbeiten. Als Alternative die Kekse in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Nudelholz oder einem anderen harten Gegenstand fein zerkrümeln.

Die Butter schmelzen und mit Keksbröseln und Salz mischen. Die Keksmasse in die Tarteform geben, andrücken und einen kleinen Rand bilden. Ich verwende die Unterseite eines Wasserglases um den Boden schön festzudrücken. Im Backofen für 10 Minuten backen.

Den Schokoladenpudding auf dem Keksboden verteilen und in der Form mindestens 5 Stunden, besser über Nacht kaltstellen.

Vor dem Servieren das Schlagobers steif schlagen und auf dem Schokoladen Cream Pie verteilen. Je nach Wunsch mit geraspelter Schokolade und/oder Obst dekorieren.

