

Rezept

Schoko-Karamell-Sauce

Ein Rezept von Schoko-Karamell-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 Vanilleschote	300 g Sahne
150 ml frisch gekochter Kaffee	1 TL Instant-Espressopulver
100 ml Rohrzuckersirup	200 g Zartbitterschokolade
250 g Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 3 Gläser (à 1/4 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1050 kcal

Zubereitung

1. Die Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) mit heißem Wasser waschen und umgedreht auf einem Küchentuch trocknen lassen.
2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen und mit der Sahne in einen Topf geben. Den Kaffee, das Espressopulver und den Rohrzuckersirup dazugeben. Die Mischung unter Rühren aufkochen und ca. 3 Min. köcheln lassen.
3. Die Schokolade in Stücke brechen. Den Zucker in einem breiten Topf (am besten mit schwerem Boden) bei mittlerer Hitze hellbraun schmelzen lassen. Die vorbereitete Kaffeesahne dazugießen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Schokoladenstücke dazugeben und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Dann die Sauce etwas abkühlen lassen.
4. Die Schoko-Karamell-Sauce in die Gläser füllen und die Gläser sofort verschließen. Die Sauce in den Kühlschrank stellen. Passt heiß gut zu Vanilleeis. Hält sich etwa 3 Wochen.