

Rezept

Schokoladensauce

Ein Rezept von Schokoladensauce, am 11.11.2024

Zutaten

60 g Zartbitter-Schokolade	380 g gesüßte Kondensmilch (z. B. Milchmädchen)
100 g Sahne	60 g Butter
1 EL Kakaopulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 585 kcal, 36 g F, 10 g EW, 56 g KH

Zubereitung

1. Schokolade fein hacken. Kondensmilch, Sahne und Butter in einer Stielkasserolle bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Schokolade und Kakao zugeben und unter Rühren in der Kondensmilch schmelzen lassen.

2. Die Sauce in eine Servierschale füllen und sofort servieren oder zum Aufbewahren in eine Glasflasche füllen. Sie hält sich im Kühlschrank ca. 3 Tage. Die Sauce schmeckt warm oder kalt zu Eis oder als Dip zu Butterkeksen. Vor dem Servieren eventuell wieder sanft erwärmen.