

Rezept

Schokoladensauce mit Chili

Ein Rezept von Schokoladensauce mit Chili, am 31.03.2023

Zutaten

100 g Zartbitterkuvertüre	50 g Zucker
50 g Sahne	1 EL Rum (nach Wunsch)
1 Prise getrocknete Chiliflocken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Zartbitterkuvertüre grob hacken. Den Zucker mit 50 ml Wasser in einem kleinen Topf (18 cm Ø) aufkochen. Bei schwacher Hitze 2-3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

2. Die Kuvertüre im Zuckersirup schmelzen lassen und mit einem Kochlöffel glatt rühren. Die Sahne und nach Wunsch den Rum einrühren und alles nochmals kurz aufkochen lassen.

3. Die Sauce mit den Chiliflocken würzen, vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Dabei regelmäßig umrühren.