

SCHOKOLADEN CHILI SAUCE / SALLYS BASICS



Super schnelle Schokoladen Sauce zu verschiedenen Desserts wie Eis, Waffeln oder auch Churros. Dieses Basic Rezept habe ich noch mit Chiliflocken verfeinert. Diese verleihen der Soße eine leichte schärfe. Nach Belieben können auch noch weitere Aromen wie Rum oder Kaffee zugegeben werden.



Zubereitungszeit

5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

SCHOKOSAUCE

Gib die Milch, Sahne und nach Belieben Rum in einen Topf und koche sie kurz auf. Nimm den Topf vom Herd herunter und lasse sie Schokolade darin schmelzen. Rühre sie gemeinsam mit dem Chili ein. Fülle die Sauce noch heiß in saubere Schraubgläser ab und lasse sie abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SCHOKOLADEN-CHILI-SAUCE:

- 150 g** Sahne
- 150 g** Milch
- 2 EL** Rum
- 200 g** Herenschokolade
- 1 TL** Chiliflocke