

SCHOKOLADENSOSSE FÜR VERSCHIEDENE DESSERTS



Diese Schokoladensoße passt zu allen Desserts.



Zubereitungszeit

5 Minuten



Kühlzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG

Lass die Sahne in einem Topf aufkochen und zieh sie dann vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist. Decke die Soße ab und lass sie auf Zimmertemperatur abkühlen.

Serviere die Schokoladensoße zu verschiedenen Desserts wie beispielsweise Waffeln, Eis, Pancakes, Muffins, usw.



Du kannst die Soße warm oder kalt servieren. Sie ist im Kühlschrank mehrere Tage haltbar. Vor dem Servieren bitte kurz erwärmen, da sie im Kühlschrank fester wird.

ZUTATEN FÜR 300 ML:

- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **100 g** Zartbitterschokolade

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3