

Mocca Sauce

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

50 gr Butter, 150 gr Zartbitterschokolade, 350 ml Sahne, 1 Esslöffel Instant-Kaffeepulver, 2 Esslöffel Kahlúa (Kaffeelikör).

Die Vorbereitungen:

Die kalte Schokolade raspeln.

Die Zubereitung:

Butter, Schokoraspeln, Sahne und Kaffeepulver unter regelmäßigem Rühren in einem kleinen Topf erwärmen, bis alles geschmolzen und gut gemischt ist. Vom Herd nehmen, den Kahlúa unterrühren und zu z.B. Vanilla Ice Cream oder Pudding servieren.

Guten Appetit!