

Schokoladensauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 Tafel Vollmilchschokolade, 1 Tafel Zartbitterschokolade, 75 ml Milch, 25 ml brauner Rum.

Die Vorbereitungen:

Die Schokoladen in kleine Stücke brechen.

Die Zubereitung:

Einen kleinen Topf erhitzen, den Rum etwas einkochen (und damit auch den Alkohol entfernen, wer keinen Rum hat oder mag, lässt ihn einfach ganz weg), die Milch und Schokoladenstücke zugeben. Alles erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist und es eine sämige Sauce ergibt.

Und dann z.B. zu Vanille-Eis genießen...

Guten Appetit!