Schokoladesauce

Ein wunderbares Rezept mit Rum, Honig und Koriander. Die Schokoladesauce schmeckt köstlich zu Vanilleeis, Palatschinken und anderen Süßspeisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

80 g	Bitterschokolade
100 ml	Schlagobers
30 g	Blütenhonig
1 cl	Rum
1 Prise	Koriander

Zubereitung

1. Für die **Schokoladesauce** den Schlagobers mit Rum und gemahlenem Koriander in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die Bitterschokolade zerkleinern und zufügen. Vorsichtig schmelzen, dabei rühren.

2. Den Topf vom Herd ziehen und mit einem Küchenthermometer die Temperatur kontrollieren. Sobald die Sauce auf 40 Grad gekühlt ist, den Honig zugeben und gut verrühren, fertig ist die Schokoladesauce.

Tipp

Die Schokoladesauce kann man zum Verfeinern und Dekorieren von Kuchen, Torten und Plätzchen verwenden.