

# Chili - Schokoladen - Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 7m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Zu Parfaits, Cremes oder Mousse, exotischen Früchten, zu Orangen und Vanille

## Zutaten

- 1 Tafel handelsübliche Chili Schokolade, zerbröckelt
- 100 ml Sahne
- 2 El geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Chili Schokolade in die Sahne bröckeln und einmal kurz aufkochen, glatt rühren und wieder runter kühlen.

### Schritt2

Ev. nach eigenem Geschmack mit etwas Chilipulver nach würzen und mit 2 - 3 El geschlagener Sahne auflockern.

**Rezeptart:** Dessertsoßen **Tags:** chili, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chili-schokoladen-sabayon/>