



Schokoladen Sauce mit Rum und Chili

- **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 Ananas und Bananen, Beignets, Crêpes, warmen Aufläufen etc.

Zutaten

- 100 g zartbittere Chili Schokolade, zerbröckelt
- 3 El Sahne
- 2 El Milch
- 2 v- 3 El Rum
- 1 Spur Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die zerbröckelte Bitterschokolade in Rum und der Sahne auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

Schritt2

(Ev. mit etwas gemahlenem Chili nachwürzen, wenn man es herzhaft - scharf mag)

Schritt3

Alles noch einmal ganz kurz erhitzen, die Konsistenz prüfen, ev. noch etwas Milch dazu geben, schlank halten.

Schritt4

Sollte die Sauce kalt serviert werden, noch etwa 2 El geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-sauce-mit-rum-und-chili/>