



# Schokoladen Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der edle Klassiker, einfach und schnell, vielseitig

## Zutaten

- 50 g Vollmilchschokolade
- 75 g Zartbitterschokolade
- 150 g flüssige Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schokolade bröckeln und in der heißen Sahne zerfallen lassen, danach einmal kurz "aufstoßen", abkühlen lassen.

**Rezeptart:** Dessertsoßen **Tags:** Schokoladen Sauce

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