

Schokoladensoße aus dem Dampfgarer

Zubereitung:

Schokolade je nach Geschmack in Würfel brechen und in einem kleinen Topf mit Deckel geben. Die Sahne dazugießen und den Topf mit dem Deckel auf den Rost stellen.

Einstellung: Garen Universal

Temperatur: 95°C

Zeit: 8 Minuten

Nun das ganze mit einem Schneebesen durchrühren. Kann nun warm oder kalt serviert werden.

Das brauchen Sie:

400 g Schokolade

200 g Sahne