



Schokosauce, die auf Eis fest wird

Zeit gesamt
10min



Zubereitungszeit
5min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Schokolade, Zartbitter	120 g
Schokolade, Vollmilch	80 g
Kokosnussöl	70 g

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Schokolade in grobe Stücke hacken und mit Kokosnussöl in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern.
2. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher 7 Min./Stufe 2/45 °C schmelzen. Falls die Schokolade noch nicht vollständig geschmolzen ist: Masse an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher weitere 1,5 Min./Stufe 1/45 °C schmelzen.
3. Schokosauce direkt über das Eis gießen. Sie wird sofort fest.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Sauce sollte sofort verwendet werden. Reste in einem Glas verschließen und bei Bedarf erneut erwärmen. Die Schokosauce hält sich 2 Wochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1779 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	15 g
Fette	146 g