

Gianduja Nuss Soße



Für die Soßen Challenge sollten wir uns einige Dessert Soßen überlegen. Neben einer fruchtigen tropischen Variante – die Badita di Coco Soße – habe ich mir natürlich auch eine Schokohaltige Variante ausgedacht.

Ich habe eine Gianduja Nuss Soße gemacht aus den kleinen zartschmelzenden italienischen Happen, die auch in nicht flüssiger Form schon sehr gut schmecken. Die Soße schon cremig und vollmundig, zartschmelzend. Herrlich

Zutaten für ca 300ml:

200 g helles oder dunkles Gianduja (oder das Konfekt) 125 ml Schlagsahne 125 ml Vollmilch Mark von einer Vanilleschote oder 10 g selber gemachter Vanillezucker (gekaufter Vanillezucker oder Msp der Paste geht natürlich auch

Zubereitung:

Wenn ihr Gianduja in den kleinen goldenen Stücken kauft, dann notwendige Menge aus dem Papier wickeln -- alle Zutaten in einen Topf geben (oder kochenden Mixtopf/Küchenmaschine) und erhitzen -- die Soße etwas aufkochen -- einmal noch gut durchmischen. Ich verwende entweder einen Pürrierstab oder mixe in der kochenden Küchenmaschine -- Soße entweder in Dosierflasche füllen oder in Schraubgläser -- gekühlt lagern -- falls sie nach einigen Tagen zu dick wird evtl etwas in heißes Wasser stellen.