

Schoko Rum Rosine Soße/Malaga Sauce



eine weitere Soße die in der Soßen Challenge entstanden ist. Schokoladig, alkoholhaltige Dessert Soße die nicht nur auf Eis verwendet werden kann.

Zutaten für ca 300ml:

200g Bitterschokolade 250g Sahne 20g Malagasirup (mit Rosinen) 10g angesetzte Rum Rosinen 1/2 Rum Aroma

Zubereitung:

Schokolade grob hacken

--

Sahne, Schokolade und Sirup erhitzen und ca 1 Minute aufkochen

--

Temperatur abdrehen und die Rum Rosinen und Rum Aroma (oder auch Rum möglich) hinzufügen

--

alles mit Pürrierstab oder Mixer pürrieren. Wenn man Stückchen möchte entweder nicht alle Rosinen hinzuüfgen oder nicht zu lange mixen.

--

Die Soße in Schraubgläser abfüllen