

## Schokoglasur für Eis



Diese Schokosauce härtet in ganz kurzer Zeit aus. Richtig knackig und seeeeeer lecker.

(Quelle: Kockjunkie auf Reisen)

### Zutaten für 200ml:

100 g Palmin Kokosfett in kleine Stücke geschnitten, 120 g Nutella, 3 TL Backkakao

### Zubereitung:

**#Zubereitung im Thermomix#** Alle Zutaten in den Mixtopf einwiegen und 4 Min/40 Grad/Stufe 2 und 10 Min/40 Grad/Stufe 1 laufen lassen.-- In ein Glas abfüllen. Einfach über das Eis gießen. **#Zubereitung ohne Thermomix#** Alle Zutaten über dem Wasserbad schmelzen und verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist-- In ein Glas abfüllen. Einfach über das Eis gießen. **#Tipp:** **#Sollte nicht alles an Schokosauce verbraucht werden und sie auch außerhalb des Kühlschranks wieder etwas fester werden, einfach das Glas kurz in warmes Wasser stellen oder ca.30 Sekunden geöffnet in die Mikrowelle stellen.--** Quelle: Kockjunkie auf Reisen