

Schnelle Schokoladen-Soße

Ganz einfache und schnelle Schokoladen-Soße, schmeckt warm und kalt

4 - 8 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

400 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Chocolateria
Vollmilch Schokolade

1 Zubereiten:

Milch sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und 1 Min. kräftigiterrühren. Soße 3 Min. stehen lassen, dann nochmal kräftig durchrühren. Soße warm servieren oder erkalten lassen. Beim Erkalten ab und zu durchrühren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch eine feinerbe Schokoladen-Soße zubereiten. Dann verwenden Sie Dr. Oetker Chocolateria Feinerbe Schokolade.
- Die Soße schmeckt super zu Vanille-Eis, wie z.B. beim Dessert [Birne Helene](#) oder [Profiteroles mit Mokka-Sahne](#).