


Schokoladen-Soße

Dessertsoße mit Schokoladengeschmack

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
3 EL Zucker
4 gestr. EL Dr. Oetker Kakao
500 ml Milch

1 Zubereiten:

Soßenpulver mit Zucker und gesiebttem Kakao mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch sprudelnd aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Soße wieder auf den Herd geben und unter Rühren 1 Min. kochen. Soße während des Erkaltes und vor dem Servieren nochmals kräftig durchrühren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schokoladen-Soße, z. B. zu Vanillepudding servieren.