

# SCHNELLE SCHOKOLADENSOSSE

*Posted on 20. April 2017 by cookieundco*



**Categories:** [Desserts/ Nachspeisen](#), [Eis/ Desserts/ Süßes](#), [glutenfreie Rezepte](#), [Kinder - Rezepte](#), [Thermomix](#)

**Tags:** [einfach](#), [Kinder](#), [Sahne](#), [schnell](#), [Schokolade](#), [Thermomix](#), [Vanille](#)



Heute gibt es für euch ein schnelles Basic-Rezept...eine schnelle Schokoladensoße. Sie kann sowohl mit Zartbitter- als auch mit Vollmilkschokolade hergestellt werden und schmeckt sowohl kalt als auch warm sehr lecker. Die schnelle Schokoladensoße passt wunderbar zu Waffeln, Eis, verschiedenen Nachspeisen, Gebäck oder Crêpes. Da sie sehr einfach herzustellen ist und auch nicht viel Zeit dafür benötigt wird, gehört sie zum meinen Favoriten unter den Dessertsoßen.♥



## Zutaten:

- 200 g Sahne
- 100 g (Zartbitter-) Schokolade
- 1/2 TI Vanilleextrakt\* (klick)/ 1 Prise [gemahlene Vanille\\*](#) (klick)

## Zubereitung:

- Die Schokolade in Stücke brechen.
- Die Sahne und den Vanilleextrakt in einem Topf aufkochen lassen, den Herd sofort ausschalten.
- Die Schokolade dazugeben und so lange rühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben.
- Die Schokoladensoße etwas abkühlen lassen und servieren.
- Wenn die Schokoladensoße nicht gleich verzehrt wird, bitte in ein sauberes/ sterilisiertes Glas

abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Dort ist sie mehrere Tage haltbar.

- Im Kühlschrank wird sie etwas fester, daher kann es nötig sein, sie vor dem Verzehr wieder leicht zu erwärmen.

## Zubereitung im Thermomix:

- Die Schokolade in Stücke brechen, in den Mixtopf geben und für 5 Sek./ Stufe 8 zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.
- Nun die Sahne und den Vanilleextrakt hinzufügen und für 5 Min./ 50°C/ Stufe 2 schmelzen lassen.
- Die Schokoladensoße etwas abkühlen lassen und servieren.
- Wenn die Schokoladensoße nicht gleich verzehrt wird, bitte in ein sauberes/ sterilisiertes Glas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Dort ist sie mehrere Tage haltbar.
- Im Kühlschrank wird sie etwas fester, daher kann es nötig sein, sie vor dem Verzehr wieder leicht zu erwärmen.



♥ Viel Spaß beim nachmachen! ♥

\*Affiliatelink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch.