SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Blömboom Schokoladensauce – Intensiv & Vielseitig

Zutaten für Schokoladensauce:

30 g Blömboom Dark Hot Chocolate Powder

100 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops oder Milk- oder White Hot Chocolate Drops für eine mildere Variante

50 g Butter

50 g Zucker

1 Esslöffel Stärke

250 ml Milch

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zubereitung der Schokoladensauce

1. **Schokolade schmelzen:**

Die Blömboom Dark Hot Chocolate Drops in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Für eine mildere Sauce können auch Blömboom Milk Hot Chocolate Drops oder Blömboom White Hot Chocolate

Drops verwendet werden. Regelmäßig umrühren, bis die Schokolade schön glatt ist.

2.**Butter und Zucker hinzufügen:**

Die Butter in die geschmolzene Schokolade einrühren und den Zucker hinzufügen. Gut verrühren, bis alles vollständig miteinander verbunden ist.

3.**Stärke anrühren:**

Die Stärke in etwas kalter Milch anrühren, um Klumpenbildung zu vermeiden. Diese Mischung langsam in die Schokoladen-Butter-Mischung geben und gut verrühren.

4.**Milch hinzufügen:**

Die restliche Milch langsam in den Topf gießen und alles gut vermengen. Die Mischung unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erreicht.

5.**Kochen lassen:**

Die Sauce ca. 2–3 Minuten weiterkochen lassen, dabei stetig rühren, bis sie die gewünschte Dicke hat.

6.**Abkühlen lassen:**

Die Sauce vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Sie wird beim Abkühlen noch etwas fester.

Variationen:

• Für eine dunkle Schokoladensauce: Nur Blömboom Dark Hot Chocolate Drops und Blömboom Dark Hot Chocolate Powder verwenden.
• Für eine mildere Sauce: Blömboom Dark Hot Chocolate Drops mit Blömboom Milk Hot Chocolate Drops mischen, um eine ausgewogene, cremige Sauce zu erzielen.
• Für eine süßere, mildere Variante: Blömboom Milk Hot Chocolate Drops oder Blömboom White Hot Chocolate Drops verwenden und den Zuckergehalt etwas reduzieren.

Tipp:

• Diese Sauce lässt sich gut im Kühlschrank aufbewahren und kann bei Bedarf leicht wieder erwärmt werden.
• Für eine intensivere Schokoladennote kann zusätzlich Blömboom Trinkschokoladenpulver hinzugefügt werden.

Fazit:

Die Blömboom Allzweck Schokoladensauce ist einfach zuzubereiten und bietet eine Vielzahl an Variationen. Sie ist der ideale Begleiter für viele Desserts und eignet sich hervorragend als Topping oder zum Dippen.