

Schokoladen-Soße

Für 4 Personen

200 g Kuvertüre, dunkel 200 g Sahne Ingwer, gemahlen
Kardamomsamen, gemahlen

Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen. Die Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Schokoladensoße verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 09. September 2011