



Ingwer - Schokoladen Sauce

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Harmonisch, lecker, passt zu Vielem

Zutaten

- 30 g frischer, geriebener Ingwer
- Etwas Orangenabrieb
- 400 ml Schlagsahne
- 100 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre, gebröckelt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sahne mit dem Ingwer und dem Orangenabrieb aufkochen. Die gebröckelte Schokolade dazu geben, zerfallen, auflösen. Einmal ganz kurz aufstoßen lassen, abkühlen lassen.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwer-schokoladen-sauce/>