

Mokka-Karamell-Sauce

Für ca. 15 Personen

Zutaten

300 g Zucker
4 EL Wasser
200 ml starker Espresso
200 ml Sahne
1 EL Speisestärke

Zubereitungszeit: ca.25 Minuten

1. Zucker in einen Topf geben und hell karamellisieren. Anschließend von der Kochstelle nehmen und mit dem Wasser ablöschen.
2. Sahne und Espresso zugeben, kochen bis der Karamell aufgelöst ist. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, in die Sauce geben und kurz aufkochen.
3. Zum Aufbewahren, die Sauce noch heiß in zwei saubere Flaschen füllen, verschließen und erkalten lassen. Die Sauce hält sich im Kühlschrank mindestens 4 Wochen.

*Sauce am besten lauwarm servieren.
Schmeckt zu Eis und Cremigen Desserts.*