

Vanilleeis mit Mokka-Karamell-Soße

369

Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte 2007, 5, 192

Bemerkungen:

Zutaten: 150 g brauner Rohrzucker
100 ml starker Espresso
50 g Schlagsahne
100 g Zartbitterschokolade
1 EL Butter
600 ml Vanilleeis
Öl für die Alufolie

Rezept: Zucker und 1 EL Wasser im Topf langsam schmelzen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, etwa 3 EL davon in dünnen Streifen auf eine geölte Alufolie geben und fest werden lassen.

Espresso und Sahne zum restlichen Karamell gießen (Vorsicht, es dampft und spritzt). Bei kleiner Hitze kochen lassen, bis sich der Zucker wieder vollständig gelöst hat.

Schokolade fein hacken und zusammen mit der Butter unter die Karamellsoße rühren.

Den festen Karamell vorsichtig von der Alufolie lösen und grob hacken. Vanilleeis in Schälchen geben, heiße Soße darüber gießen, mit den Karamellsplintern bestreuen und sofort servieren.

Fertig in 15 Minuten.

Tipp

Die Soße kalt servieren. Falls sie dann zu dickflüssig ist, zunächst über dem heißen Wasserbad erhitzen und eventuell mit 1-2 EL Sahne verdünnen und abkühlen lassen.