



Vegane Schokoladensauce

ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN

- 100 g Rohrohrzucker | alternativ: ca. 50 g Dattelsirup
- 25 g ungesüßter Kakao
- 115 ml Kokosmilch
- 2 EL vegane Butter
- 35 g vegane Schokolade, grob gehackt
- 1/4 EL Vanilleextrakt
- 1 EL Speisestärke (z.B. Maisstärke)
- 2 EL Wasser
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Zucker, Kakao sowie Kokosmilch in einen Topf geben und miteinander vermengen. Unter Rühren und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen.

2. Butter, Schokolade, Salz und Vanilleextrakt hinzufügen. Solange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

3. Stärke und Wasser in eine Schale geben und miteinander verrühren, bis sich die Stärke aufgelöst hat.

4. Den Stärke-Mix zum Schoko-Mix geben und solange vermengen, bis eine cremige Sauce entsteht. Sofort servieren.

