



Heiße Schokolade Mit Soja-Karamellsauce

Zutaten

Für 4 Personen

Für die Soja-Karamellsauce:

200 g Rohrzucker
160 g Sahne
55 g Butter
40 g Sojasauce (klassisch, nicht süß)

Für die heiße Schokolade:

700 ml Milch
100 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre, gehackt
100 g Soja-Karamellsauce

Zum Garnieren (optional):

(Mini-)Marshmallows
zusätzliche Soja-Karamellsauce

So wird's gemacht

01 Zuerst die Sauce vorbereiten. Dazu den Zucker in einem Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis er goldbraun karamellisiert ist.

02 Die Butter hinzufügen und einrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Dann die Sojasauce und anschließend die Sahne unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Vom Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen.

03 In der Zwischenzeit die Milch mit der Kuvertüre und 100g der selbstgemachten Soja-Karamellsauce in einem Topf erhitzen. Unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

04 Nun in vier Tassen oder Gläser jeweils 2 bis 3 Esslöffel Soja-Karamellsauce geben und mit heißer Schokolade auffüllen und kurz umrühren.

05 Nach Belieben mit einigen Marshmallows und etwas Soja-Karamellsauce garnieren.

Tipps & Variationen

- **Vegan:** Milch durch Hafer- oder Sojadrink ersetzen, Sahne durch pflanzliche Sahne, Butter durch Margarine.

- **Intensiver Geschmack:** Mit einer Prise Meersalz oder etwas Zimt verfeinern.

- **Aufbewahrung:** Die Sauce ergibt mehr als benötigt. Überschüssige Sauce kann bis zu 7 Tage luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden.