



## **Dessert Soße „Weißer Engel“**

Für unser erstes Gruppentreffen in Hannover hab ich diese leckere Dessert Soße zubereitet und hier nu das Rezept ☐

Viel Spaß und gutes Gelingen bei der Zubereitung ☐

### **Zutaten für 650:**

400g Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch) 200g Kaffeesahne 100g weiße Schoki 25-30ml Espresso 1 El Likör 43 Wer keinen Espresso hat, kann auch die weiße Schoki mit Kaffee von Aldi verwenden. Die Dessert Soße bekommt dann eine „bräunliche“ Farbe.

### **Zubereitung:**

die Schoki grob zerkleinern-- alle Zutaten zusammen auf 60 Grad, unter stetigem rühren, für 10 Minuten erwärmen ...oder in einer Küchenmaschine bei 60 Grad auf Stufe 4-- sofort in heiß ausgespülte Flaschen füllen und gleich in den Kühlschrank stellen