Dessertsauce a‘ la „Sachertorte“

Sauce für Eis oder andere Desserts. Sehr gut auch zu Paltischinken (Pfannkuchen) oder Kaiserschmarren.

Zutaten für 400 g:

#Zutaten für Sauce# 5 Marillen (Aprikosen) 4 EL Staubzucker (Puderzucker) 100g Kuvertüre Vollmilch 100ml Schlagobers (Sahne) Saft aus einer Zitrone

Zubereitung:

Marillen waschen, entsteinen und pürieren. -- Marillenpüree mit Zucker und Zitronensaft erhitzen. -- Küvertüre darin schmelzen. -- Ober zugießen und gut verrühren. -- Nach Belieben noch nachzuckern.

Rezept erstellt am 1. Juli 2020 von Verena