



Schokosoße ohne Zuckerzusatz | Perfecto-X

Schokosoße ohne Zuckerzusatz Rezept für Eis und Süßspeisen.

Zutaten für 500 g:

125 g Sahne 30% 120 g Wasser 130 g Xylit 50 g Perfecto-X 50 g Kakao 25 g Dunkle Schokolade 70 % Zuckerfrei

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf 1-2 Min. aufkochen und 10 min bei niedriger Hitze köcheln lassen.-- Die Schokosoße muss im Kühlschrank komplett abgekühlt sein, bevor es im Eis weiter verwendet wird.--