

## Weißer Schokoladensauce



Einfaches Rezept für Weißer Schokoladensauce. Die Weißer Schokoladensauce paßt gut zu Eis und Süßspeisen.

Für das Rezept benötigst du...

Vanillepaste

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

### **Zutaten für 500 g:**

100 g Milch 3,5% 80 g Sahne 30% 35 g Wasser 170 g Weißer-Kuvertüre 100 g Eis-Perfecto 10 g Zucker 5 g Vanillepaste

### **Zubereitung:**

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