

Rezept

Weißer Schokoladensauce

Ein Rezept von Weißer Schokoladensauce, am 25.04.2024

Zutaten

½ EL Vanillezucker
100 g weiße Schokolade
60 g Crème double oder Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf 4 EL Wasser mit dem Vanillezucker aufkochen und in 2-3 Min. sirupartig einkochen lassen, dann vom Herd nehmen.
2. Die Schokolade hacken, in den heißen Sirup geben und rühren, bis sie geschmolzen und eine glatte Sauce entstanden ist. Crème double oder Sahne unterrühren und kurz erhitzen. Warm oder kalt servieren. Schmeckt mit Kirschen, pochierten Birnen, Pfirsichen oder Nektarinen, zu Schokoladenpudding, Soufflés oder Eiscreme.