



*Unser Bestes für Ihre Familie*

## **Weißer Schokoladensauce** TM 31 (16 Portionen)

|       |                              |
|-------|------------------------------|
| 150 g | Weißer Kuvertüre, in Stücken |
| 250 g | Sahne                        |
| 250 g | Milch                        |
| 6     | Eigelb                       |
| 2     | Eier                         |
| 40 g  | Zucker                       |

- Kuvertüre in den Mixtopf geben und **7 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
- **Rührhaufsatz einsetzen.**
- Die restlichen Zutaten zugeben und **10 Min./80°/Stufe 4** erwärmen.

### **Bemerkung:**

Passt als Dessertsauce z. B. zu Schokoladenpudding oder -eis.  
Ergibt gut einen Liter Sauce!

