



## White Chocolate Dessert Sauce

Autor des Rezepts:



A dream comes true!

[Butlers White Chocolate](#)

Weitere Bilder:

---



---

Zutaten

Zubereitungsanweisung

Schokolade in kleine Stücke brechen, mit der Milch in eine Schüssel geben.

Die Schüssel über einen Topf mit leicht köchelndem Wasser stellen. Unter ständigem

Rühren die Schokolade schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Dessert Sauce kann warm oder kalt serviert werden.

Ideal zu Eiscreme, Gebäck, wunderbar warm auch über gefrorenen Beeren.



Tipp:

**Mrs. Butler´s tipsy white chocolate sauce**

Zutaten wie oben

und 50 ml Irish Cream

oder 50 ml Irish Mist Liqueur

Der geschmolzenen Schokolade mit der Milch direkt die Irish Cream oder den

Irish Mist Liqueur zufügen, langsam umrühren und sofort servieren.

Die Dessert Sauce hält sich im geschlossenen Behälter im Kühlschrank einige Tage.

---

**Anmerkungen**

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
-------------------------	-------	---------------------------	--------------



## White Chocolate Dessert Sauce

<http://www.irish-shop.info/>

---

<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	