

# Weißer Schokoladensauce

*Für 8-10 Personen*

## Zutaten

20 g Zucker  
40 g Mandelblättchen  
250 ml Schlagsahne  
100 g weiße Schokolade  
2-3 EL Mandellikör (Amaretto)

*Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten*

1. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamelisieren. Die Mandel zugeben und kurz bräunen. Mit der Sahne auffüllen und um etwa ein Drittel einkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Inzwischen die Schokolade grob zerkleinern, in die Sauce geben und darin auflösen. Die Sauce vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen mit dem Amaretto würzen und lauwarm servieren.

*Passt gut zu Pralineneis-Parfait oder Apfelkuchen. Mandelblättchen kann man auch weglassen.*