
Sos czekoladowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2325 razy.

200 ml mleka,

4 dag kakao,

2 żółtka,

5 dag cukru pudru,

1 dag mąki ziemniaczanej,

4 dag masła,

wanilia do smaku

Mleko zagotować . Kakao, mąkę ziemniaczaną i startą wanilię wymieszać z małą ilością zimnej wody, wlewać powoli do gorącego mleka szybko mieszając trzepaczką, zagotować . Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorący sos szybko mieszając trzepaczką. Naczynie z sosem wstawić do większego naczynia z zimną wodą, mieszać trzepaczką do wystudzenia dodając po kawałku masła.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>