
Sos czekoladowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2154 razy.

Czas przygotow. 15 min.

100 g twardej czekolady,

150 ml smietanki 12% lub mleka,

2 zoltka,

lyzka masla,

lyzka cukru.

1. Na patelni wlozyc pokruszona na male kawalki tabliczke czekolady. Skropic

lyzeczka zimnej wody, dodac maslo.

2. Czekolade roztopic na malym ogniu. Przez caly czas mieszac, uwazac by sie nie przypalila.

3. Utrzec zoltka z cukrem na jednolita puszysta mase.

4. Zagotowac smietanke lub mleko, mieszajac powoli wlewac do roztopionej czekolady.

5. Dodac utarte zoltka, wymieszac, lekko podgrzac, ale juz nie gotowac. Podawac do goracych puddingow.

- Do sosu czekoladowego mozna dodac 20 ml rumu, brandy lub likieru czokoladowego.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)