Hot Chocolate Fudge Sauce (Amerikansk sjokoladesaus)



Ingredienser

♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1 dl hvit eller lys sirup
♥ 1 dl mørkebrunt farinsukker
♥ 0,5 dl kakao
♥ 200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 2 ss smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Ha kremfløte, sirup, mørkt sukker og kakao i en kjele.

Kok opp under omrøring. La blandingen småkoke i 5 minutter.

Ta kjelen av platen og tilsett sjokolade oppdelt i biter, smør og vanilje. La sjokolade og smør smelte og rør sausen jevn.

Hell sjokoladesausen i en krukke eller en serveringsskål og avkjøl.

Tips

♥ Denne sjokoladesausen skal ha tynn flytende konsistens når den er varm og tykk flytende konsistens når den er romtemperert. Setter du den i kjøleskapet, kommer den til å stivne. Da er det bare å varme den opp igjen i mikroen i noen sekunder for å få sausen flytende igjen.

♥ Sjokoladesausen kan oppbevares i kjøleskapet i et par uker, og den holder seg like fin. Det er bare å varme opp skålen når du får lyst på litt saus og så sette skålen

tilbake i kjøleskapet igjen med det du har igjen. Det går fint å varme opp sjokoladesausen flere ganger.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hot-chocolate-fudge-sauce-amerikansk-sjokoladesaus