Det søte liv...

Jordbær med is og hjemmelaget sjokoladesaus



Ingredienser

Hjemmelaget sjokoladesaus:
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 100 g kokesjokolade

Jordbær og iskrem:
♥ 1 kurv søte, friske jordbær (400 g)
♥ 1 liter god vaniljeis (se tips)

Fremgangsmåte

Start med å lage sjokoladesausen:
Ha fløten i en liten kjele og gi den et oppkok.

Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør sausen jevn.

Oppbevar sjokoladesausen i kjelen frem til bruk, eller hell den eventuelt over i en liten serveringskanne.

Jordbær og iskrem:
Skyll og rens jordbærene. Skjær dem opp i biter.

Ta iskremen ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

Servering:
Ha iskrem i dessertskåler og topp med masse jordbærbiter.

Hell over sjokoladesaus.

Server straks. □□

Tips

♥ Jeg synes sjokoladesausen blir best på smak med vanlig kokesjokolade (altså ikke sjokolade med 70% kakaoinnhold, som jeg synes gir en litt for mørk smak på sjokoladesausen). Sjokoladesausen kan også lages med lys kokesjokolade eller melkesjokolade.

♥ Oppbevar sjokoladesausen i romtemperatur. Setter du den i kjøleskapet over natten, kommer den til å bli stiv i konsistensen, men det går fint å varme den opp igjen, enten i mikroen eller på svak varme på platen, slik at den blir flytende igjen.

♥ Kjøp en vaniljeis av god kvalitet, det har en del å si for smaken. Enda bedre blir det om du bruker hjemmelaget iskrem, se oppskrift **HER** og i litt mindre porsjon **HER** .

♥ Denne desserten smaker selvsagt best om du bruker skikkelig gode, søte jordbær! □□

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaer-med-og-hjemmelaget-sjokoladesaus