LINDA BEN

Heit og þykk súkkulaði íssósa



Eldunartími

20 min

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við algjörlega ómótstæðilega þykka og heita súkkulaði saltkaramellu íssósu.

Heit þykk súkkulaði íssósa

- 200 ml rjómi
- 30 g kakó
- 100 g púðursykur
- 60 ml síróp
- 50 g smjör
- 200 g suðusúkkulaði með karamellukurli og sjávarsalti

Aðferð:

1. Setjið rjóma, kakó, púðursykur, síróp og smjör í pott og bræðið saman, leyfið blöndunni að malla í u.þ.b. 5 mín í pottinum á vægum hita þar til sósan byrjar að þykkna.
2. Hellið blöndunni í skál og leyfið henni að kólna svolítið (u.þ.b. 60°C ef þið eruð með leyser eða nammi hitamæli), brjótið þá súkkulaðið út í blöndunni og veltið því saman við blönduna þangað til allt súkkulaðið hefur bráðnað.
3. Hellið sósunni yfir ís.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.