LINDA BEN

Súkkulaði ís með heitri dökkri piparmyntu súkkulaðiíssósu og Nóa kroppi



Eldunartími

5 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

passlegt á 3-4 ísa

Lýsing

Súkkulaði ís með dökkri piparmyntu súkkulaðiíssósu og Nóa kroppi.
Ef þú vilt taka ísinn þinn upp á annað stig með heimalagaðri íssósu þá er þetta sósan fyrir þig! Hér höfum við alveg svakalega góða þykka piparmyntu íssósu úr dökku súkkulaði. Hún er rosalega einföld að gera, maður einfaldlega hitar svolítið af rjóma og bræðir súkkulaðið saman við. Best er svo að hella sósunni yfir ísinn á meðan hún er ennþá svolítið heit þar sem hún sósan er þykk, namm svo gott!

Súkkulaði ís með dökkri piparmyntu súkkulaðiíssósu og Nóa kroppi

- 100 g Síríus prakín súkkulaði 56% með pipp fyllingu
- ½ dl rjómi
- Súkkulaði ís
- Nóa Kropp

Aðferð:

1. Hitið rjómann í litlum potti að suðu. Takið pottinn af hitanum og brjótið súkkulaðið ofan í pottinn, hrærið í með sleikju þar til súkkulaðið hefur bráðnað og samlagast rjómanum.
2. Hellið sósunni í litla sósukönnu.
3. Setjið súkkulaði ís í skálar, setjið vel af Nóa kroppi yfir ísinn og hellið svo sósunni yfir.

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!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.