LINDA BEN

Heitt salt karamellu Doré súkkulaði



Eldunartími

10 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Ef þú átt eftir að prófa nýja Doré karamellusúkkulaðið frá Nóa Síríus þá mæli ég með að þú gerir það hið snarasta, það er með eindæmum gott!
Ég smellti í heitt Doré súkkulaði um daginn og vá hvað það var gott! Maður byrjar á því að hita mjólk og brýtur svo karamellusúkkulaðið út í, hrærir svo þar til allt er bráðnað og samlagað. Með því að setja örlítið af salti út í heita súkkulaðið nær maður fram dýpra og jafnara bragði. Glösin skreytir maður svo með salti karamellusósu (hægt að kaupa hana tilbúna eða gera frá grunni), hellir svo heita Doré súkkulaðinu út í, toppar með þeyttum rjóma og skreytir með meira af saltri karamellu.

Heitt salt karamellu Doré súkkulaði

- 200 g Doré súkkulaði
- 500 ml nýmjólk
- 1/4 tsk salt
- Þeyttur rjómi (magn fer eftir smekk)
- Salt karamellusósa

Aðferð:

1. Hitið mjólkina að suðu (ekki láta hana samt sjóða). Slökkvið á hitanum undir pottinum.
2. Brjótið Doré súkkulaðið niður í bita og setjið ofan í mjólkina, hrærið varlega í svo að súkkulaðið bráðni. Bætið saltinu út í og hrærið þar til samlagað.
3. Þeytið rjóma.
4. Skreytið glösin með salt karamellu, hellið heita Doré súkkulaðinu í glösin, toppið með þeyttum rjóma og skreytið með saltri karamellu.

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.