



Francuski sos czekoladowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Francuski sos czekoladowy, to klasyka w kuchni a mimo to istnieją dziesiątki jego odmian smakowych od aromatycznych z dodatkiem wanilii, pomarańczy czy orzechów po odrobinę ekstrawaganckie z dodatkiem chili. Taki czekoladowy sos wspaniale wzbogaci smak lodów, owoców i deserów a podawany na gorąco jest wspaniałym dodatkiem do ciast, gofrów czy naleśników. Sprawdzi się też jako fondue.

Przygotowanie

Krok 1

Miseczkę metalową wstawić do garnka z gorącą wodą. W tak przygotowanej kąpieli wodnej rozpuścić rozkruszoną czekoladę.

Krok 2

W czasie, gdy czekolada rozgrzewa się, zagotować mleko ze śmietanką łąciatą, masłem i cukrem.

Krok 3

Mleko z cukrem, masłem i śmietanką łąciatą, wlać ostrożnie, do rozgrzanej masy czekoladowej, cały czas mieszając ją przy pomocy trzepaczki aż powstanie gładka, jednolita masa o kremowej konsystencji.

Krok 4

Sos zestawić z ognia i przelać do sosjerki, jeśli chcemy go podawać na gorąco lub schłodzić i podawać na zimno, do lodów czy deserów.

Wskazówki

Sos czekoladowy, możemy przechowywać w szczelnie zamkniętym słoiku w lodówce do 2 tygodni. Najwygodniej podgrzewać go w kąpieli wodnej.

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

1-2 tabliczki dobrej czekolady (najlepiej 70%)

½ szklanki mleka

½ szklanki Śmietanki łąciatej 30%

30 g cukru pudru

¼ kostki masła

Sól (szczypta)