Hjemmelaget varm sjokoladesaus



Folkens. Dette er, by far, verdens beste sjokoladesaus. Hemmeligheten bak suksessen er en gammel amerikansk oppskrift jeg har arvet etter min mormor. Og den slår aldri feil! Du smeller den sammen på få minutter med ingredienser du sannsynligvis har tilgjengelig. Veldig greit når man har mange til bords eller når du rett og slett bare har lyst på noe skikkelig godt!

Hot chocolate sauce:

(nok til ca 6 avhengig av hvor mye saus man vil ha..;)

2,5 dl sukker

0,75 dl kakao

0,75 dl kokende vann

3 ss lys sirup

1 ss meierismør

0,5 ts vaniljesukker

en klype salt

Ha alle ingredienser, unntatt salt, i en liten kjele og rør rundt med en visp mens du varmer sausen til kokepunktet. La så sausen småkoke ca ett minutt. Ha i en knivspiss med salt og bland kjapt. Server rykende varm over en god vaniljeis. Kos deg.

Ps. Denne sjokoladesausen minner veldig om den du får på sundaeisen hos Mac Dobalds. Eneste jeg liker der.

Ps2. Holder seg i ukesvis i kjøleskap. Ha den i et syltetøyglass og når du vil varme den opp igjen har du glasset i en gryte med vann og varm opp i varmbad. Så bare lag dobbel porsjon!