Sosy czekoladowe

Sos czekoladowy – czy to podawany na gorąco czy na zimno – uatrakcyjnia smak i wygląd owoców, lodów czy gotowych ciast.

Prosty sos czekoladowy

150 ml mleka lub śmietanki
100 g ciemnej czekolady, połamanej na kawałki

ILOŚĆ: 250 ml

1) Zagotować mleko lub śmietankę w małym garnku na małym ogniu.
2) Dodać czekoladę i wolno mieszać, aż czekolada się rozpuści. Przykryć i schłodzić przed użyciem.

Niskokaloryczny sos czekoladowy

1 i 1/2 łyżki cukru
3 łyżeczki maki kukurydzianej
125 ml chudego mleka
160 ml chudego mleka zagęszczonego bez cukru
30 g ciemnej czekolady, startej
1/2 łyżki ekstraktu waniliowego

ILOŚĆ: około 250 ml

1) Wymieszać cukier i mąkę kukurydzianą w małym masywnym garnku. Powoli dodać mleko i dobrze wymieszać, aby nie pozostały grudki. Postawić na średnim ogniu i gotować, ciągle mieszając, przez 3–5 minut. Masa powinna stać się gęsta i gładka.
2) Przełożyć ją do małej miski, dodać czekoladę i ekstrakt waniliowy. Mieszać, aż czekolada się roztopi. Przykryć i schłodzić.

- **Sos czekoladowy o smaku mocca** należy przygotować według

powyższego przepisu, dodając do masy z cukru i mąki kukurydzianej 2 łyżki kawy rozpuszczalnej.

- **Sos czekoladowo-pomarańczowy** przyrządza się według tego samego przepisu, dodając łyżeczkę drobno startej skórki pomarańczowej.

Fot. Shutterstock