DESSERT

Chokladkolasås

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Barnsligt god chokladkolasås.

Den här versionen av chokladsås kokar lite längre och blir tjockare så jag beskriver den som en chokladkolasås.
Häll såsen varm över vaniljglass så att glassen smälter lite. Strö över lite goda rostade nötter och lyckan är fullständig.

INGREDIENSER

100 g strösocker (drygt 1 dl)
50 g smör
1 dl mjölk
1 dl grädde
1 dl kakao

GÖR SÅ HÄR

1. Värm allt utom kakao i en kastrull. Rör tills sockret har smält. Låt småputtra cirka 30 minuter.Tips: Pensla kastrullens kanter några gånger på insidan ovanför såsens yta med lite vatten om det bildas sockerkristaller.

2. Ta kastrullen av värmen och häll i kakao och vispa ihop tills det är ordentligt blandat. Tillsätt gärna vanilj (i någon form) och smaka av. Vispa några minuter till tills den är blank och len.Servera såsen varm eller ljummen.Om du vill spara sås, förvara den svalt och värm den mycket försiktigt och långsamt i mikron eller på spisen.