



DESSERT

Hemkockt chokladsås

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **10 min** Portioner:



Vem gillar inte glass med chokladsås? Chokladsås kokar du lätt ihop själv, det tar bara ett par minuter.

Vaniljsockret kan bytas ut mot 1 liten nypa vaniljpulver. Såsen kan serveras både varm och kall. Förvara den i kylskåp så håller den en vecka ungefär. Såsen stelnar till i kylskåp och kan med fördel värmas upp lite lätt innan den serveras.



INGREDIENSER

2 msk smör
2 msk kakao av god kvalitet
2 msk ljus sirap
1 msk strösocker
1,25 dl vispgrädde
1 krm salt
0,5 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret i en kastrull.
Vispa ner kakao, sirap och socker.
- 2** Tillsätt grädden och låt puttra på medelvärme ett par minuter tills såsen tjocknar.
- 3** Ta av från plattan.
Rör ner salt och vaniljsocker och låt svalna något innan den serveras.
- 4** Tips! Såsen passar perfekt att servera till dessa chokladvåfflor (recept [HÄR](#))