

Pikáns csokiszósz sárlatokhoz

Szerző: -ka-p-r-
2008. augusztus 23.

- 5 dkg vaj
- 15 dkg étcsokoládé
- 0,5 dl víz
- 1-1 csipet só és chili

A vajat mérsékelt lángon felolvasztjuk egy mélyebb, kis méretű serpenyőben, majd hozzáadjuk a jól megaprított csokoládét és egy habverővel addig keverjük, amíg sima nem lesz. E közben 3-4 evőkanál vizet is adunk hozzá, illetve ha elkezdene forni, lehűzzük a tűzről. A csokiszószt végül 1 kisebb csipet sóval és egy nagyobb csipet chilivel ízesítjük.