

Sos de ciocolată

Ingrediente:

Lapte cu 3% grăsime	250 ml
Frișcă lichidă	50 ml
Lapte concentrat	50 g
Zahăr vanilat	10 g
Unt	20 g
Ciocolată neagră	200 g
Amidon de porumb	10 g

Mod de preparare:

1. Se introduc în vasul de gătit untul, laptele, frișca, ciocolata mărunțită, laptele concentrat.
2. Se amestecă zahărul vanilat cu amidonul de porumb.
3. Se introduce vasul de gătit în corpul multicookerului și se amestecă ingredientele cu telul din silicon.
4. Se prepară fără capac în modul **SOS**, se amestecă permanent cu telul.
5. În masa fierbinte de ciocolată, dar care nu fierbe, se adaugă amestecul de amidon de porumb cu zahăr vanilat.
6. Imediat ce sosul se îngroașă multicookerul se deconectează și se toarnă sosul de ciocolată în caserolă, se acoperă cu capacul.

Notă: Sosul de ciocolată se folosește la acoperirea și ornarea deserturilor.



Rețeta se prepară cu Multicookerul Oursson MP5015PSD

Cu Multicookerul Oursson dotat cu 45 de programe automate de gătit, sită de aburi pe 2 niveluri și posibilitatea de modificare a presiunii, poți prepara diverse feluri de mâncare.

Aparatul are protecție cu 13 niveluri de siguranță, design original, semnale acustice la finalul programului, acoperire unică antiaderentă DYKING dezvoltată în Japonia special pentru gătit sub presiune, capac detașabil, comenzi în limba română. Disponibil la www.oursson.ro sau tel. 0800 080 200, 0731 164 000, 0752 189 186.