



Beskrivelse

Bring fløden i kog i en tykbundet gryde og kog den ved jævn varme og under omrøring i ca. 3 min. Tag gryden af varmen og kom chokoladen i. Rør til chokoladen er smeltet. Varm atter chokoladesaucen op ved jævn varme og under omrøring.

Ingredienser

100 g mørk chokolade 55%

2 dl piskefløde