

Sos husarski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Ostudzony sos podawać do lodów i różnych deserów.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szkl. śmietanki kremówki -
- 10 dag mielonych orzechów włoskich -
- 2 żółtka -
- 2 łyżeczki cukru pudru -
- 2 łyżeczki likieru czekoladowego -
- pół laski wanilii -

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka ucieramy z cukrem pudrem, orzechami i likierem. Śmietankę zagotowujemy z drobno posiekaną wanilią, a następnie przecedzamy. Cienkim strumieniem wlewamy do masy orzechowej i miksujemy. Gdy masa nieco zgęstnieje, garnek wstawiamy do większego naczynia z gorącą wodą i nadal ubijamy mikserem do całkowitego zgęstnienia.

