

Kolay Ev Yapımı Çikolata Sosu

Kolay ev yapımı çikolata sosu tarifi. Sadece 5 malzeme ile hazırlanan kremesi ve lezzetli sos. Tatlılarınızı daha da lezzetli hale getirin!

15 min

HAZIRLIK

15 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak kakao
- 1 bardak şeker
- 1 bardak su
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü

Yapılışı

- Melt the butter**

Melt 1/4 cup butter in a small saucepan over low heat until completely liquid, about 2-3 minutes.
- Add the unsweetened chocolate**

Add the unsweetened chocolate to the melted butter and stir constantly over low heat until the chocolate is completely melted and smooth, about 3-4 minutes.
- Add sugar and milk**

Remove the pan from heat and whisk in 1 cup sugar until well combined.
- Slowly pour in evaporated milk**

Slowly pour in 3/4 cup evaporated milk while whisking constantly to prevent lumps from forming.
- Cook the sauce**

Return the pan to medium heat and bring the mixture to a gentle boil, stirring constantly.
- Reduce heat and simmer**

Reduce heat to medium-low and simmer for 5 minutes, stirring frequently, until the sauce thickens enough to coat the back of a spoon.
- Finish and cool**

Remove from heat and stir in 1 teaspoon vanilla extract until well combined.

8 Let the sauce cool to room temperature, then refrigerate for 2 hours until completely chilled before serving.

İpuçları

Kaliteli kakao tozu veya çikolata kullanmak sosunuzun lezzetini önemli ölçüde artıracaktır.

Sosu pişirirken sürekli karıştırmayı ihmal etmeyin, aksi halde dip yapabilir veya pıhtılaşabilir.

Sosa kremi doku katmak için su yerine tam yağlı süt tercih edin.

Farklı aromalar için vanilya özü, nane ekstraktı, portakal kabuğu rendesi veya espresso ekleyebilirsiniz.

Sosu kısık ateşte pişirin, yüksek ısı çikolatayı yakabilir ve acı tat verebilir.

Daha sağlıklı bir versiyon için şeker miktarını azaltın ve bal veya akçaağaç şurubu kullanın.

Vegan bir alternatif için badem sütü, hindistan cevizi sütü gibi bitkisel sütleri tercih edebilirsiniz.

Sosu servis etmeden önce ince bir süzgeçten geçirerek pürüzsüz bir doku elde edebilirsiniz.