

## domowy kakaowy sos karmelowy



### ELEXIS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>cukier kryształ</b>	1 szklanka
<b>woda</b>	1/2 szklanki
<b>śmietana kremowa 30%</b>	300 gram
<b>laska wanilii</b>	1 sztuka
<b>kakao</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier wsypujemy do rondelka i zalewamy wodą, wstawiamy na małym ogniu. Dodajemy ziarenka wanilii i ciągle mieszamy aż cukier się rozpuści. Doprowadzamy do wrzenia, następnie gotujemy przez 15 minut bez mieszania, do momentu aż całość nabierze karmelowej barwy (dla mężczyzn karmelowa==brązowawa). Zdejmujemy z ognia, dodajemy śmietanę - POWOLI, cały czas mieszając. Na koniec dajemy kakao, nie przestajemy mieszać. Podajemy jak się schłodzi