



Suklaafudgekastike (jäätelölle)

Aineet: 2 dl kermaa
2 rkl vaahtersiirappia
riipaus suolaa
170 g taloussuklaata
1 tl vaniljasokeria
2 rkl voita

Valmistus: 1. Mittaa paksupohjaiseen kattilaan kerma, siirappi ja suola ja anna kiehahtaa
2. Lisää paloiteltu suklaa. Anna kiehua hiljalleen koko ajan sekoittaen, kunnes vähän sakenee.
3. Lisää voi ja vaniljasokeri, sekoita kiiltäväksi. Tarjoa kuumana jäätelön tai pakastemarjojen kanssa.

www.superkokki.com