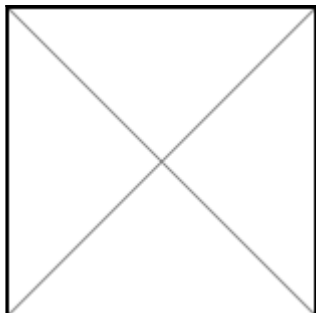




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

## **Sos kakaowy**

Na słodko

### **Składniki:**

- mleko, 2 szkl.
- kakao, 1.5 dag
- cukier, 10 dag
- żółtka, 5 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Zagotować mleko. Utrzeć żółtka z cukrem i kakaem, i zalewać po trochu wrzącym mlekiem ciągle ubijając żółtka. Gdy wszystko mleko wyjdzie, żółtka wstawić na naczynie z wrzącą wodą i ubijać na parze aż zgęstnieją, uważając, aby żółtka nie zwały się (80°C); gdy masa zgęstnieje, zdjąć ją z pary i sos ostudzić mieszając.

