

Jak zrobić polewę czekoladową?



Opis wskazówki

Zamiast kupować - zrób to sam!

Sklepy kuszą nas szerokim wyborem gotowych polew czekoladowych, ale żadna „sklepowa” nie zastąpi smaku tej zrobionej własnoręcznie. Zwłaszcza, że przepis jest banalnie prosty i nie wymaga wiele czasu. Do rondelka włóż ok. 10 dag masła, pokrojonego wcześniej na kawałki. Dodaj pół szklanki cukru pudru i po 3 łyżki wody i kakao. Podgrzewaj składniki na małym ogniu, cały czas mieszając, aż rozpuszczą się i połączą. Gotuj jeszcze przez chwilę, by polewa zgęstniała. Jeśli chcesz by Twoja polewa przypominała raczej glazurę i nie kruszyła się, do gotującej się polewy dodaj łyżeczkę żelatyny, rozpuszczonej w małej ilości wody. Aby polewa nie wsiąkała w ciasto, posmaruj je cienką warstwą dżemu lub podgrzanej marmolady.