

Sos szodonowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do galaretek, kremów, lodów, musów lub innych deserów owocowych.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szkl. białego wytrawnego wina -
- 3 żółtka -
- pół szkl. cukru pudru -
- skórka otarta z cytryny -
- cukier waniliowy -

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka ucieramy z cukrem pudrem na puszystą masę. Wino zagotowujemy z cukrem waniliowym i gorące bardzo wolno wlewamy do utartych żółtek, energicznie mieszamy. Gdy wszystkie składniki się połączą, naczynie z sosem wstawiamy do garnka z gorącą wodą. Sos ubijamy mikserem, póki niezgęstnieje. Zestawiamy z ognia, przyprawiamy skórką z cytryny i nadal ubijamy aż do wystudzenia.

