

Deser lodowy z domowym sosem
z gorzkiej czekolady z mixem kruchych
ciasteczek i Rurek Waflowych



sposób przygotowania

Do rondelka z wodą dodać cukier oraz kakao, doprowadzić do wrzenia i gotować 30 sekund. Zdjąć z gazu, dodać pokruszoną czekoladę i odstawić na 5 minut.

Po tym czasie dokładnie wymieszać, aby masa była jednorodna (można zblendować przez ok. 2 minuty). Lody nałożyć do pucharków, poleć ciepłym lub zimnym sosem czekoladowym i ozdobić ciasteczkami.

składniki

- Rurki Waflowe Kokosowe lub Czekoladowe dr Gerard
- 1,5 szklanki wody
- 3/4 szklanki cukru
- 3/4 szklanki gorzkiego kakao
- 30 g pokruszonej drobno gorzkiej czekolady
- ulubione lody (np. bakaliowe i waniliowe)