

SJOKOLADESOUS VIR FONDUE



By Food lovers recipes

SJOKOLADESOUS VIR FONDUE

1 blik caramel treat
250 ml vars room
100g donker sjokolade
5 ml vanilla geursel

Smelt alles saam oor medium hitte en laat kook vir so ongeveer 2 min.

Roer heeltyd terwyl dit kook.

Die sous raak dikker wanneer dit afkoel en wanneer dit heeltemal koud is kan jy dit vir 'icing' op 'n sjokoladekoek of sjokolade cupcakes gebruik. Sooooo lekker!

Resep: Louise Strydom