Jordbær med hvit sjokoladesaus



Ingredienser

♥ 200-300 g friske jordbær
♥ 40 g pistasjnøtter

Hvit sjokoladesaus:
♥ 2 dl matfløte
♥ 200 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Del rensede jordbæren opp i mindre biter og fordel dem i dessertskåler.

Varm opp matfløten til kokepunktet i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

Hell hvit sjokoladesaus over jordbærene. Pynt eventuelt med et dryss hakkede pistasjnøtter!

Tips

"Jordbær med hvit sjokoladesaus" smaker best nylaget. Du bestemmer selv om du foretrekker den hvite sjokoladesausen varm eller avkjølt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaer-med-hvit-sjokoladesaus