

Söta såser till desserter

Kolasås

5 dl	farinsocker
1 dl	smält margarin
1 $\frac{1}{2}$ dl	grädde

- Blanda farinsocker, margarin och grädde i en tjockbottnad kastrull och låt det koka upp utan omrörning.
- Låt såsen koka 5 min.
- Tag kastrullen från värmen och vispa kraftigt.
- Servera såsen varm.

Karamellsås

$\frac{3}{4}$ -1 dl	vatten
1 $\frac{1}{4}$ dl	socker
5 dl	grädde

- Häll vatten och socker i en tjockbottnad kastrull. Låt sockret smälta på svag värme tills det börjar koka.
- När sockerlagen har fått en guldbrun färg och börjar ryka lätt, tar du kastrullen från värmen och tillsätter grädden.
- Sätt tillbaka kastrullen och öka värmen. Låt såsen koka ca 2 min. Tag den från värmen, låt den svalna och förvara den sedan kallt.
- Såsen serveras kall.

Fin chokladsås

200 g	mörk choklad
1 $\frac{1}{2}$ dl	mjök
2 $\frac{1}{2}$ msk	socker
30 g	margarin

- Smält chokladen över vattenbad. Koka samtidigt upp mjök och socker i en tjockbottnad kastrull. Rör i mjölken så att sockret löser sig.
- Häll den varma mjölken över chokladen under omrörning. Häll tillbaka chokladsåsen i kastrullen och låt såsen sjuda några sek.
- Tag kastrullen från värmen och rör ner margarinet.
- Servera såsen varm eller kall.

Sabayonsås

6 äggulor
6 msk socker
2 dl Madeira eller Marsalavin

- Vispa äggulor och socker vitt och pösigt i en rostfri kastrull.
- Värm vinet utan att det kokar och vispa ner det i äggsmeten. Sätt skålen över vattenbad och fortsätt vispa tills såsen skummar.
- Servera såsen ljummen.

Bär- och fruktpuréer

800 g färsk frukt tex hallon, jordgubbar, ananas, persikor, kiwi, mango eller papaya
Citronsaft
Florsocker

- Rensa eller skala frukten. Skär den i mindre bitar och lägg den i en matberedare. Kör tills frukten är puré.
- Smaksätt purén med florsocker och citronsaft. Passera genom en sil så att den blir slät och fri från ev kärnor.