

Varm fruktsallad med apelsin- och chokladsås

8 person(er)

Ingredienser

Fruktsallad:

4st 100 g äpple, skalat
1 dl vatten
1 dl portvin
200 g jordgubbar, skivade

Chokladsås:

1 msk honung, flytande
2 tsk kakao
1 tsk maizena majsstärkelse
1.5 dl vatten
60 g choklad, mörk

Apelsinsås:

2,5 dl apelsinjuice
1 msk strösocker
2 tsk maizena majsstärkelse
2 msk apelsin- eller citruslikör

Tillagning

Desserten är en fin kombination av många smaker.

1. Skala och skär äpplet i tärningar. Sjud ett par minuter. Häll av vattnet. Tillsätt portvin. Skiva jordgubbarna och blanda ned dem. Värm frukten försiktigt vid serveringen.

2. Gör chokladsåsen. Koka upp alla ingredienser utom chokladen under vispning.

3. Tillsätt chokladen i bitar och låt den smälta i den varma såsen. Kyl såsen.

4. Gör apelsinsåsen. Blanda i en liten kastrull apelsinjuice, socker och maizena. Rör klimpfritt. Låt allt få ett uppkok. Ta från värmen och tillsätt likören.

5. Lägg upp den ljumma frukten och häll såserna runt om.