

Akademia Tortu

Przepis na sos whiskey

Ilość porcji: 12 porcji

Składniki

- 225 g masła
- 1 szklanka cukru
- 2 szt. jajka
- 1/4 szklanki wody
- 1/2 szklanki whiskey

Instrukcje

1. Masło, cukier i wodę podgrzać w garnku.
2. Mieszać na średnim ogniu do rozpuszczenia się cukru.
3. Jajka roztrzepać rózgą lub blenderem.
4. Kiedy cukier rozpuści się całkowicie, zdjąć z palnika. Ciągłe mieszając wlać rozbite wcześniej jajka.
5. Dodać whiskey i wymieszać.

Przydatne uwagi

- Ten sos świetnie nadaje się do polania lodów ;)
- Czasami polewam nim również mój [sernik nowojorski](#)!
- Smak sosu whiskey w dużej mierze zależy będzie od rodzaju whiskey jakiego użyjecie - każda ma inny, specyficzny smak, który również nada waszemu sosowi. Fajne rodzaje whiskey znajdziecie w sklepie internetowym [Dom Whisky](#).