



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KAKAODAN ÇİKOLATALI SOS

2 yemek kaşığı (30 g) katı yağ
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı ılık su
150 g pudra şekeri
5 g vanilya

Yağı ateşte yakmadan eritiniz.

Ayrı bir karıştırma kabında kakao ile suyu karıştırınız.

Yağa ilave ediniz.

Ben maride homojen bir karışım olana kadar çırpma teli sürekli çırpınız.

Düzgün kıvama gelen frostingi biraz soğutunuz.

Pudra şekeri ve vanilyayı ilave ediniz. Daha koyu kalın bir sıvama frostingi istenirse araya karıştırarak soğutmak suretiyle çırpınız.

Eğer koyu kıvam istenmiyorsa soğumasını beklemeden çırpıdığınız frostingi spatula veya kaşıkla pastanızın üzerine döküp sıvayabilirsiniz.

Sıvadıdığınız frostingin soğuyarak kurumasını bekleyiniz.