

FONDUE NA ČOKOLÁDU

Art.Nr. 104417

Tento recept představuje jen jeden příklad z mnoha dalších variant:

Přísady – pro 4 osoby:

200 gr sladké smetany
100 gr mléčné čokolády
100 gr hořké čokolády
různé druhy ovoce
event. trošičku citronové šťávy

Příprava:

Ovoce nakrájíme na malé kousky do úst. Pokud použijete jablka či hrušky, trochu je pokapte citronovou šťávou, aby ovoce nezhnědlo. Ovoce pak naaranžujte na servírovací talíř či ták.

Smetanu rozehřejte v hrnci, ale nesmí přijít k varu. Čokolády nalamte na kousíčky a pomalu nechte za současného míchání rozpustit ve smetaně.
Nakonec vlijte hotovou směs do nádoby na fondue.

Doporučujeme:

Můžete dle libosti použít jakýkoliv druh ovoce. K nejpoužívanějším a nejoblíbenějším patří: jahody, jablka, hrušky, banány, vinné hrozny nebo kiwi.
Je také možné namáčet v čokoládové směsi pečivo či kousky chleba.

Variace:

Tento základní recept můžete ještě vylepšit, např. šťávou z pomeranče nebo nastrohanou kůrou (ale ovoce předem dobře omyjte). Také můžete přidat trochu skořice nebo vanilky .

Pro dospělé se přidává i trochu pomerančového či višňového likéru, nebo také trochu whisky, rumu či brandy . Také můžete podávat zmrzlinu, šlehačku, čokoládové drobení či moučkový cukr k Vašemu fondue.

Nechte své fantazii volný průběh. Zcela jistě pak najdete po několika pokusech své nejoblíbenější kombinace.