

## FONDUE NA ČOKOLÁDU

Art.Nr. 104417

### RECEPT PRO DĚTI I DOSPĚLÉ

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 rozehejte v hrnci, ale nesmí přijít k varu. Čokolády nalamte na kousičky 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 nastrouhanou 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.