

NajPečenie



Čokoládové fondue

Rýchla maškrtka - čokoládové fondue

Potrebujete:

- 2 ks** čokoláda
- 4 lyžica** mlieko
- 1 podľa potreby** ovocie rôzneho druhu

Celkový čas prípravy: -

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: -

Postup:

Čokoládu polámeme do sklenej misky a zalejeme mliekom. Misku položíme do hrnca s vodou a opatrne necháme na sporáku zohriať. Teplota vody nesmie byť vyššia ako 40°C. Čokoládu necháme celkom rozpustiť a podchvíľou premiešame vareškou, aby vznikla homogénna hmota.

V miske si potom môžete namáčať ovocie a rôzne iné maškrtky napichnuté na špajle. Ak máte doma stroj na čokoládovú fontánu, stačí do nej len prichystať čokoládu.