

Čokoládové fondue

Rýchla maškrta - 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 maškrty napichnuté na špajle.
Ak máte doma stroj na čokoládovú fontánu, stačí do nej len prichystať čokoládu.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.