

Fondue z tmavé čokolády

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pomeranč 2 ks
- ananas 1 ks
- hruška 4 ks
- hořká čokoláda 400 g
- citron 1 ks
- cukr krupice 50 g
- sušenky 1 balíček
- citronová šťáva 1 lžička
- mléko 2.5 dl
- jahody 1 ks
- banán 2 ks
- mletá skořice 1 špetka
- pomerančová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 1

Postup:

Hořkou čokoládu nastrouháme do hrnce a za stálého míchání rozpustíme ve vodní lázni. Přidáme krupicový cukr, skořici, pomerančovou kůru, citronovou šťávu, nakonec přilijeme mléko, přivedeme do mírného varu a směs přelijeme do nádoby na fondue.

Očištěné ovoce nakrájíme na větší kostky, ale citron nezpracujeme. Tím zakapeme ovoce. Ovoce rozložíme na mísu. Nádobu s čokoládou přesuneme na vařič uprostřed stolu a nastavíme na nízkou teplotu. Sušenky dáme ohřát do trouby.

Ovoce napichujeme na vidličku, namáčíme v teplé čokoládě a přikusujeme teplé sušenky.