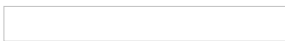


Čokoládové fondue



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 2

539 kalorií , **0 g** cukrů , **63 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladove-fondue>

Příprava

Na přípravu fondue použijeme Fondue set. Do misky na fondue nalijeme smetanu a přidáváme čokoládu nalámanou na menší kousky. Zapálíme čajovou svíčku pod miskou a za stálého míchání čokoládu rozpustíme. Ovoce nakrájíme na malé kostky, které následně napichujeme na fondue vidličky a máčíme v rozehřáté čokoládě.

Tip k receptu

Místo ovoce lze použít i piškoty, sušenky, ořechy,... Ovoce lze pokapat šťávou z citrónů, zabrání se tím ztmavnutí ovoce. Pokud děláte větší porci, doporučuje se směr připravit nejprve vedle v kastrůlku.

Ingredience

- 100 g čokolády (např. mléčná čokoláda milka)
- 50 g smetany ke šlehání (šlehačka)
- ovoce (jablka, banány, hrušky, ananas, jahody)

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Švýcarská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení