

fondue czekoladowe

Przepis dodany przez użytkownika Joozeph

fondue czekoladowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czekolada gorzka - 75 g
- czekolada mleczna - 75 g
- starta skorka z pomarańczy -
- mleko - 75 ml
- likier pomarańczowy - 30 ml
- melon biały i żółty -
- ananas -
- truskawki -

Etapy przyrządzania:

1. Do kociołka wkładamy pokruszoną czekoladę, wlewamy mleko i mieszamy, aż czekolada się rozpuści. Do rozpuszczonej czekolady wlewamy likier pomarańczowy. Owoce (poza truskawkami) obieramy i kroimy w kostkę. Pokrojone owoce nadziewamy na szpadki i zanurzamy na chwilę w czekoladzie.

