

Truskawki w kawowej czekoladzie z dodatkiem kardamonu.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki świeże

masło	1 łyżka
śmietana kremówka	50 ml
czekolada	10 kawowa z kardamonem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W kąpeli wodnej rozpuścić masło i czekoladę, dodać śmietankę, dobrze wymieszać rózgą.
W rozpuszczonej czekoladzie maczać truskawki. Nabić na wykałaczki i jabłko. Odstawić do zastygnięcia. Można również maczać truskawki w gorącej czekoladzie i popijać szampanem.
Są również specjalne urządzenia tj. fontanny fondue do zanurzania w gorącej czekoladzie różnych owoców i wypieków.