

Czekoladowe fondue.....



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała czekolada	15 g
śmietana kremówka	50 ml
likier kokosowy	20 ml
owoce	..

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CZekoladę drobno pokruszyć. Wrzucić na garnka ustawionego w większym wypełnionym wrzącą wodą. Chwilę podgrzewać, cały czas mieszając. Wlać śmietankę i likier kokosowy. Podgrzewać mieszając do momentu całkowitego rozpuszczenia się czekolady, połączenia się składników. Podawać na podgrzewaczu z owocami nadającymi się na nadziewania na widelczyki, a więc np. truskawkami, kawałkami moreli, brzoskwiń, śliwek, bananów, gruszek, jabłek itd.