

Cikolata Fondu

Malzemeler

200 gr bitter yada sutlu kuvertur cikolata (yoksa 2 paket cikolata)

Yarim paket cig krema (100 ml)

Yarim su bardagi sut

Istediginiz meyveleri veya marshmallow kullanabilirsiniz.

Yapilisi

Cikolatanizi bicak yadimiyla kucuk kucuk kiyin.Daha sonra kucuk teflon tencereye sut ve kremayi alin kisik ateste isitin.Isinan krema-sut karisimini ocaktan aldiktan sonra icine kiydiginiz cikolatayi ekleyip karistirin.Cikolata puruzsuz bir kivama gelene kadar karistirmaya devam edin.Hazirladiginiz cikolatayi fondunuze koyarak servis edin.

Fonduyu hazirladiktan sonra kullanacaginiz meyvelerinizi yikayin.Soyarak veya dilimlere yada kuplere bolerek hazirladiginiz fondu ile birlikte servis edin.Ben en cok kivi ve muzuyu yakisitiriyorum denemelisiniz.