

okoladni Fondue



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade crne bele ili mlecne
- **125 ml** slatke pavlake
- **1** banana
- **2-3** kivija
- **1/2** ananasa
- **1-2** jabuke
- **1** pomorandža
- **malocimeta**, anisa, umbira
- **150 g** rolera
- **150 g** coko keksica
- **1-2 kašike** rum

Priprema

Nemojte se ustrucavati da napravite čokoladni fondue. Nemojte da vas sprečava što nemate originalni pribor za pripremu. Meni se jednog dana upalila lampica. Setila sam se kao da izvedem eksperiment. U kući sam imala sve potrebne sastojke. Kako sam ja ekonomična i praktična žena, odlučila sam da iznenadim ukupane da uživamo u toplini našeg doma i degustiramo čokoladni fondue. Pripremila sam lampu za eterično ulje i keramičku posudu. Upalila sam mirišljavu sveticu i zabava u kuhinji je počela. Ako ste ljubitelj čokolade i volite upustiti se u avanturu, čokoladu iseckati i staviti u činiju. Slatku pavlaku sipati u činiju zagrijati na ringli. Preliti čokoladu sa toplom slatkom pavlakom i mešati. Želela sam malo drugačiji ukus čokolade, pa sam dodala srž vanile u šipci i malo anisa, cimeta, umbira, korijandera i veliku kašiku ruma. Kuhinjom se širila harmonija mirisa. Pripremljenu čokoladu sam sipala u keramičku posudu koju sam stavila na lampu, svetica je gorela i svojim opojnim mirisom zagrijala atmosferu. Voće sam iseckala i dodala rolere, čoko keksice. Uzeli smo svako svoju viljuškicu i uživali. Bila je to prava eksplozija ukusa. Prijatno.

Savet