



ÇİKALATA FONDÜ

400 gram biter çikolata
1 adet muz
1 adet şeftali
10 adet kayısı
200 gram çiğ krema
1 tatlı kaşığı tereyağı

Meyveleri küçük lokmalar halinde kesin. Ayrı ayrı tabaklara alın. Çikolatayı tereyağı ile birlikte benmari usulü eritin. Kremayı ekleyip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Boşken 15 dakika ısıttığınız fondü kabına boşaltın. İstedığınız meyveyi fondü çatalına takıp çikolataya batırarak yiyin.

