



ÇİKOLATALI FONDÜ

300 gr Nestlé Professional Drop Kuvertür veya rendelenmiş Nestlé Professional Blok Kuvertür ya da Nestlé Professional Waffle Çikolatalı Sos
50 gr margarin
300 ml sıvı krema
100 ml süt

Çikolata benmarie usulu eritilir ve içine 50 gr margarin eklenir.
Ayrı bir yerde 300 ml sıvı krema ve 100 ml süt kaynatılır.
Kaynayan karışımın içine erimiş çikolata ve margarin karışımı eklenir ve kaynatılmaya devam edilir.
Kaynadıktan sonra karışım benmarie şeklinde ılık kalabilecek bir ortamda bekletilir.
Meyveler ve dondurma ile birlikte servis edilir.

