

Fondue czekoladowe z owocami
i miksem ciasteczek kruchych
i Rurek Waflowych



sposób przygotowania

Czekoladę i masło rozpuść w kąpieli wodnej. Przełącz do naczynia do fondue, pod spodem zapalić świeczkę, by utrzymać temperaturę masy.

Owoce pokroić na mniejsze kawałki i nałożyć na wykałaczki. Jeść na zmianę z ciasteczkami i rurkami, uprzednio zanurzając je w gorącej czekoladzie.

składniki

- Rurki waflowe dr Gerard
- ulubione Kruche ciasteczka dr Gerard
- 1/4 kostki masła
- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- ulubione owoce