
Fonduta di cioccolato

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Una delizia cremosa da gustare con frutta fresca di stagione, biscotti secchi e gelato.

Una delizia cremosa da gustare con frutta fresca di stagione, biscotti secchi e gelato. Ecco un'idea che sostituisce egregiamente il classico *dessert* ed esalta il sapore della frutta. In poche mosse otterrai un piatto che sarà sicuramente apprezzato da tutti i commensali, soprattutto dai piccoli della casa.

Ingredienti (4 persone)

Per la crema di cioccolato: 20 grammi di panna, 250 grammi di cioccolato fondente.

Frutta fresca (banane, fragole, kiwi, ananas, mele, pere), biscotti secchi, gelato.

Preparazione

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente ridotto in piccoli pezzi con la panna fresca. Mescolare con una frusta fino a quando il cioccolato sarà completamente liquido. Versare il cioccolato nello speciale recipiente per fonduta per farlo mantenere liquido, oppure realizzatelo voi, l'importante è che il contenitore sia mantenuto caldo a bagnomaria e non a diretto contatto con la fiamma.

Posizionare la fonduta di cioccolato così ottenuta al centro del tavolo e consegnare ai commensali le speciali forchettine con le quali potranno agevolmente immergere la frutta, precedentemente lavata, mondata e tagliata a bocconcini, nel contenitore del cioccolato. I biscotti potrete direttamente immergerli con le mani o potreste utilizzare dei cucchiari con i quali prendere il cioccolato che poi utilizzerete anche sul gelato.