

140 g gorzkiej czekolady

200 g słodkiej śmietanki 30%

50 g [masła](#)

20 g rumu

świeże owoce pokrojone na kawałki (jabłka, gruszki, śliwki itp.)

- do suchego naczynia miksującego włożyć czekoladę połamaną na kawałki, rozdrobnić - 10 sek., obr. 7
- założyć motylek
- dodać śmietanę, [masło](#) , podgrzewać - 4 min., obr. 3, temp. 90 st.
- dodać rum, wymieszać - 5 sek., obr. 4
- przelać do naczynia do fondue, kawałki owoców nabijać na patyczki lub specjalne szpikulce do fondue i maczać w roztopionej czekoladzie