

# פונדון אוקולד

הזרק הצרפתית והמעטת - "לעבה" שוקולטה חמה עם תוספות.

## המצרכים:

2 איכונים שמנת מתוקה

רבע כפית מלח

300 גר' שוקולד מריר

200 גר' שוקולד חלב

2-4 כפות ליקר שאוהבים

## ההכנה:

אחמאים בסיר שמנת מתוקה ומלח לסף חמימה.

מכבים את האש, יוצקים את השמנת לקערה עם השוקולד ומערבבים היטב עד שהשוקולד נמס. מעבירים איז לכלי הפונדון ומערבבים פנימה את הליקר. מגישים למרכז השולחן עם שיפודים לטבילה ותוספות.

## התוספות:

פירות טריוס חמוכים לקוביות - תותים, בננות, אגסים, קיווי, פטל ועוד.

מאפים-קוביות עוגה בחושה ובראנץ'.

חלבה חמוכה למלבים, נשיקות ארוך ואישאלו.

פינוק נעים...