

101-Fonduta dolce

Autore: Paolo

Ingredienti:

120 g di cioccolato fondente amaro, 30 g di cacao amaro, mezzo litro di latte, 80 g di zucchero, un tuorlo, 50 g di burro, un cucchiaio di farina, frutta mista a piacere, 70 g di granella di mandorle

Scegliete frutta mista di stagione ed anche frutta esotica: mele, papaia, mango, fichi, pere, uva, spicchi di arancia o mandarino, kiwi, frutti di bosco, fragole, albicocche, pesche, prugne, ananas, banane, rametti di ribes, alchechengi,

Pulitela bene, mondatela e tagliatela a tocchetti.

Preparate la fonduta: in una casseruola mescolate il cacao e la farina setacciata con lo zucchero, aggiungete il latte caldo, il tuorlo ed il cioccolato fondente grattugiato. Cuocete sul fuoco basso, mescolando in continuazione finché otterrete una salsa liscia e omogenea. Spegnete il fuoco, incorporate il burro morbido e versate la crema nell'apposito recipiente da fonduta o comunque in un recipiente riscaldato che possa andare in tavola: se la crema dovesse raffreddarsi e solidificarsi, potrete rimettere il recipiente sul fuoco. Disponete la frutta su di un piatto da portata accompagnandola con stecchini lunghi di legno utili ad infilzare la frutta per immergerla nel cioccolato . Disponete la granella di mandorle su di un piattino: chi lo desidera potrà tuffarvi la frutta ricoperta di cioccolato.