

## FONDATA DI CIOCCOLATO CON SPIEDINI

*Una versione dolce della bourguignonne, un dessert goloso e divertente, perfetto per concludere una cena con gli amici. Si prepara con spiedini di frutta da intingere nel cioccolato fondente. Per rendere la degustazione ancora più golosa si possono preparare due fondute, una di cioccolato fondente e una di cioccolato al latte, arricchite, perché no, con della granella di nocciola.*



### INGREDIENTI:

- **300 g** di cioccolato extra fondente Emilia Zaini
- **150 ml** di panna fresca
- **2** cucchiari di brandy
- **q.b.** frutta mista a piacere
- **q.b.** stuzzicadenti



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
10 min



Porzioni  
4 persone

**1** Scegliete con cura la frutta, deve essere bella e non troppo matura. Lavatela e asciugatela, quindi tagliatela a tocchetti e infilatela sugli spiedini oppure sistematela a pezzetti i vari piattini.

### CONSIGLIO

La fonduta di cioccolato va servita ancora calda: preparatela appena prima di servirla.

**2** Tagliate il cioccolato a pezzetti e mettetelo in un pentolino con la panna. Scaldate il



composto a bagnomaria e mescolate il tutto fino ad ottenere un composto ben fuso ed omogeneo. Ora, togliete il pentolino dal fuoco e, se vi piace, incorporate il Brandy mescolando per bene.

- 3** Portate in tavola gli spiedini di frutta infilzati in un porta-spiedini e il pentolino da fonduta con l'apposito fornello sottostante, per tenere il tutto in caldo, nel quale i commensali potranno intingere i loro spiedini di frutta come in una classica bourguignonne.