

## Frigărui de fructe cu bomboane de ciocolată

### Ingrediente

### Preparare

Rupeți ciocolata albă și ciocolata neagră în bucăți mici. Cu cât bucățile sunt mai mici, cu atât ciocolata se va topi mai repede. Ciocolata este pusă în două boluri separate. Bolurile sunt așezate în cratițe cu apă: se încălzește apa, apa încălzește bolul și ciocolata se topește. În timp ce ciocolata se topește ocupați-vă de curățatul fructelor. Fructele odată curățate și tăiate se pun pe frigăruie. Decorați farfuriile cu topping. Puteți, de asemenea, să mai adăugați o formă interesantă. Puneți o furculiță pe farfurie și presărați cacao deasupra. Odată ce veți îndepărta furculița, forma va rămâne pe farfurie. Baza va fi o jumătate de portocală pe care ați decojit-o cu grijă; așezați-o în mijlocul farfuriei. După ce ați pregătit frigăruile, înfigeți-le în portocală. Odată ce ciocolata este gata, faceți bomboane ajutându-vă de instrumentele din bucătărie: forme pentru prăjituri, mici cupe. Așezați bomboanele pe farfurie și rețeta este gata! Poftă bună!