



Karamellifondue

Aineet: 4-6 dl karamellikastiketta
2 banaania paloina
2 omenaa paloina
2 päärynää paloina
20 tuoretta mansikkaa
Karamellikastike
1 litra kuohukermaa
250 g hienoa sokeria

Valmistus: Sekoita ainekset keskenään kylmänä.

Kuumenna varovasti kiehumapisteeseen koko ajan sekoittaen.

Vahdi, ettei kastike kiehu hellalle. Keitä miedolla lämmöllä tunnin verran kunnes

kastike on sakeaa ja tummaa.

Kasta hedelmiä ja marjoja kuumennettuun karamellikastikkeeseen.

www.superkokki.com