

Traumhaftes Schokoladenfondue

Zutaten (2 - 4 Portionen)

200 g Schokolade (nach Belieben: Vollmilch-, Zartbitterschokolade)

100 ml Sahne

Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Äpfel, Bananen

zum Verzieren: Kokosraspeln, Zuckerstreusel, Krokant

Optionale Extras

Schokolikör, Amaretto, Weinbrand

Zubereitung

1. Das Obst waschen, gegebenenfalls schälen und in portionsgerechte Stücke schneiden.
2. Die Schokolade in grobe Stücke brechen.
3. Nun die Sahne in einem Topf auf dem Herd vorsichtig erwärmen und die Schokolade unter ständigem Rühren darin schmelzen.
4. Die geschmolzene Schokolade in den kleinen Fonduetopf umfüllen und auf das Stövchen stellen.

Und nun viel Spaß beim fröhlichen Dippen und beim Genießen.

