

Schokoladefondue



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Obst	1 kg
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	Etwas / nach Bedarf
Vollmilchschokolade	4 Stk.

Zubereitung:

Rezept für Schokoladenfondue: (Schokofondue)

Obst waschen und in kleine Stücke schneiden,
Schokolade und Kokosfett über Wasserdampf schmelzen,

Wenn die Schokolade fertig geschmolzen ist in ein Schokolade-Fondue-Set gießen und mit Spießen die Obststücke in die Schokolade tauchen.

Welches Obst kann man verwenden:

Eigentlich alles was schmeckt! Trauben, Bananen, Äpfel, Mangos, Erdbeeren, Himbeeren, Feigen, ...

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-743-Schokoladefondue.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at