

AUFDENBLATTEN & Co.

Hotel-/ Haushalt-/ Geschenkartikel

Eisenwaren / Schlüsselservice

3920 **ZERMATT**

Tel 027 / 967 34 33

Fax 027 / 967 14 49

E-Mail aufco@swissonline.ch

Schokoladenfondue

Das bei allen beliebte und leicht zuzubereitende Schokoladenfondue ist sowohl köstlich als auch erfrischend. Köstlich deshalb, weil es schokoladig und erfrischend fliesst und voller Früchte ist. Ein gut ausgeglichenes Dessert.

Zutaten für 6 Portionen:

250 g Schokolade z.B. Zartbitter oder Toblerone
50 ml Rahm
Portion Früchte, vorbereitet und in Scheiben geschnitten
(Bananen, Erdbeeren, Apfel, Birnen usw.)



Zubereitung

Geben Sie die Schokolade und den Rahm in einen Saucentopf, Stellen Sie die Fonduekasserolle nicht auf die Herdplatte. Schmelzen Sie die Schokolade bei gleichmässig niedriger Hitze und rühren Sie diese mit einem hölzernen Kochlöffel.

Sobald die Schokolade vollständig geschmolzen ist, geben Sie diese in den Fonduetopf. Stellen Sie diesen in der Mitte des Tisches auf. Zünden Sie sofort die Kerze an und das Vergnügen beginnt. Legen Sie die in Scheiben geschnittenen Früchte auf eine Platte und servieren Sie diese zusammen mit dem Fondue. Jeder Gast taucht die Früchte mit einer Fonduegabel in die Schokolade und geniesst den vollen Geschmack des Fondues.

Variation 1:

Ersetzen Sie den Rahm mit einer Flüssigkeit Ihrer Wahl (Irish Cream Orangenlikör, Tia Maria oder Rum usw.).

Variation 2:

Servieren Sie einige kleine Marshmallows und einige leicht gegrillte Mandelblättchen zum Fondue.