

Rezept

für Schokoladen-Fondue / Schoko-Traum

Sie benötigen Früchte, wie Banane, Ananas, Orange, Melone, Feige, Kirschen oder Gebäck

Für dunkles Fondue

100 ml Sahne
200 g Vollmilch-Schokolade
200 g Zartbitter-Schokolade
100 ml Orangensaft
1 TL geriebene Orangenschale
1 Päck. Vanillezucker
Schuss brauner Rum (nur für Erwachsene)

Für helles Fondue

200 ml Sahne
400 g weisse Schokolade
1 Päck. Vanillezucker
Prise Zimt
Schuss weisser Rum (nur für Erwachsene)

Zubereitung

Die Sahne im Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, die Schokolade klein hacken oder raspeln und in der Sahne auflösen. Orangenschale, Orangensaft, Vanillezucker, Puderzucker, und Rum dazugeben. Bei weißer Schokolade ist die Zubereitung gleich, nur die Zutaten variieren leicht. Statt Orangensaft werden 100 ml Sahne mehr zugegeben. Vanillezucker, Zimt und weißer Rum geben ein besonderes köstliches Aroma!

Früchte oder Gebäck in mundgerechte Stücke schneiden und in die Schokolade im Tiegel dippen.

TÖPFEREI LANGERWEHE
KUCKERTZ & RENNERTZ

Ulhaus 38 • 52379 Langerwehe
Tel. 0 24 23 - 94 03 80
Fax 0 24 23 - 94 03 90
www.toepferei-langerwehe.de