

PARFÜMIERTES SCHOKOLADENFONDUE



Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: tief

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Material: kleines Caquelon (optional), Pfanne, Schwingbesen, Schüssel

150 g Vollrahm
125 g Cailler Cuisine Noir 64 %
30 g passierte Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

1. Den Rahm erhitzen, über die Schokoladenstückchen giessen und die Masse glatt rühren, damit die Schokoladenstückchen schmelzen.
2. Die Konfitüre zugeben und die Mischung solange rühren, bis alles geschmolzen ist.
3. Mit in Stücke geschnittenen Früchten der Saison servieren.

Tipp: Bereiten Sie das Schokoladenfondue in einem kleinen Caquelon vor und geniessen Sie es gemeinsam mit Freunden!

Tipp: Für Erwachsene geben Sie dem Fondue 7 ml Rum bei.