



Met Delikat Essig

Schokoladefondue

Rezept

Zutaten

500 g	Früchte der Saison
500 g	Löffelbiskuit
250 g	Rahm
300 g	Vollmilchschokolade
300 g	Zartbitterschokolade
1 dl	Met Delikat Essig

Zubereitung

1. Für das Schokoladefondue den Rahm in den Topf giessen und erhitzen.
2. Die Schokolade zerbröckeln, langsam dazugeben und schmelzen, den Met Delikat Essig unter ständigem Rühren, tropfenweise zur schmelzenden Schokolade geben. Hitze gut regulieren, damit die Schokolade nicht anbrennt und cremig bleibt.
3. Die Früchte gut waschen. Kerngehäuse, Schale usw. entfernen. In Stücke schneiden und anrichten. Mit Zitronensaft beträufeln, (so wird das Obst nicht braun).
4. Die Löffelbiskuits oder Kekse auf einem Teller anrichten.

Fonduetopf auf das Stövchen mit Teelicht stellen, Früchte und Kekse dazu stellen. Das Rahm-Schoko-Gemisch gut umrühren, in den Fonduetopf giessen und geniessen.