

Rezept

## Schokoladen-Dessert-Fondue

Ein Rezept von Schokoladen-Dessert-Fondue , am 20.04.2024

### Zutaten

<b>100 g</b> Vollmilchschokolade	<b>100 g</b> Zartbitterschokolade
<b>100 g</b> Sahne	<b>1 Msp.</b> Ingwerpulver
<b>800 g</b> ca. 800 g Obst (geputzt oder geschält; z. B. 1 Banane, 1 Apfel, 1 Sternfrucht, 1 Mango, 1 Kiwi, Erdbeeren)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen (200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

### Zubereitung

1. Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Sahne und Ingwer in eine Keramikschale geben und auf dem Herd bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
- 
2. Obst vorbereiten: waschen (Apfel, Sternfrucht) bzw. schälen (Banane, Mango, Kiwi), Fruchtfleisch vom Stein lösen (Mango), mundgerecht klein schneiden. Entweder für jeden einen bunten Obstteller vorbereiten oder das Obst auf zwei Servierplatten anrichten.