



Schokoladenfondue mit exotischen Früchten und Kernen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Tolle, sommerliche Fröchtchen, nicht nur für die Kinder

Zutaten

- 1 kg frische, exotische Früchte nach Marktlage, z. B.
- Papaya, Mango, Kiwi, Bananen, Annanas, Physalis, Mandarinen, Litschi, Birnen etc.
- Schokoladenfondue:
- 400 g Zartbitterschokolade mit hohem Kakaogehalt 55 %, grob gebrochen
- 200 g Vollmilchschokolade, grob gebrochen
- 500 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 60 g kalte Butter
- 60 g Zucker
- Ev. geröstete Mandelblättchen oder gehackte Pistazien zum Wälzen
- Holzspieße für die Früchte

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das waschen, schälen, entkernen und in ca. 4 cm große, mundgerechte Stücke schneiden. Auf einer ausreichend großen Platte verteilen, das Farbenspiel beachten, sieht bunt und lecker aus.

Schritt3

Das Schokoladenfondue:

Schritt4

Die Milch mit der Sahne erhitzen und über die gebrochene Schokolade gießen, verrühren, auflösen.

Schritt5

Nach und nach die Butterstücke dazu geben, glatt rühren, schön cremig halten.

Schritt6

In den Fondue Topf oder ein anderes feuerfestes Behältnis umleeren und auf einem Rechaud nicht zu heiß stellen, da sich die Schokolade sonst absetzt, gerinnt.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Nunmehr hat der Gast die frei Auswahl und kann selber bestimmen, was und wie viel er möchte und kann individuell deine Früchte auch in gerösteten Mandelblättchen oder Pistazien wälzen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** exotische früchte, nicht nur für die Kinder

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladenfondue-mit-exotischen-fruechten-und-kernen/>