

• Schokoladenfondue mit Trockenfrüchten



Zutaten:

Verschiedene gebana Trockenfrüchte je nach Vorliebe:

Aprikosen, Mango Brooks und Amélie, Ananas, Datteln (mit etwas Wasser über Nacht im Kühlschrank einweichen)

Verschiedene frische Früchte je nach Vorliebe:

Erdbeeren, Äpfel, Birnen, Trauben

1 Tafel dunkle Fair Trade Schokolade

2 EL Rahm

nach Wunsch: 1 EL Kirsch

Zubereitung:

Die Früchte auf einer Platte anrichten und kühl stellen. Die Schokolade zerstückeln und in einer Schale im kochenden Wasser oder in der Mikrowelle (2 EL Wasser zugeben) schmelzen lassen. Mit dem Löffel rühren bis die Schokolade geschmolzen ist, den Rahm einrühren und nach Wunsch Kirsch begeben. Weiterrühren bis die Sauce gut durchmischt und richtig flüssig ist. Die Schale sofort auf dem Esstisch anrichten und mit den Früchten dippen.