

Früchte- & Schokoladenfondue nach Raclette-Art



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 5 min.

Zutaten

- Etwa 6 Pistolen Valrhona-Schokolade pro Pfännchen.
- Frische Früchte Ihrer Wahl

Zubereitungsschritte

1. Schneiden Sie frische Obststücke: wie Apfel, Banane, Orange, Kiwi, Birne, Ananas...
2. Geben Sie einige Pistolen Valrhona-Schokolade Ihrer Wahl in das Pfännchen.
3. Geben Sie einige frische Fruchtstücke hinzu.
4. Lassen Sie die Schokolade 5 Minuten unter dem Grill schmelzen.



5. Für noch mehr Genuss und Textur fügen Sie als Topping Ihrer Wahl hinzu:

- Valrhona Zartbitter Schokoladenchips
- Knusprige Valrhona Schokoladenperlen
- Gavottes Crêpes Dentelle Waffelröllchen
- Galets de Quimper Filet Bleu Butterkekse
- Fossier Rosa Biskuits aus Reims