



# 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/>