

Schokolafondue

Nach Alfons Schuhbeck

Gewürzschokoladenbrunnen für 4 Personen

700 g Zartbitterkuvertüre, 60 - 70 % Kakaoanteil

70 g Kakaobutter (wahlweise neutrales Pflanzenöl)

1 Prise Chiliflocken

1/2 Orange, unbehandelt

1 TL arabisches Kaffeegewürz

5 Tüten Brause, Himbeergeschmack

5 Tüten Brause, Orangengeschmack

5 Tüten Brause, Zitronengeschmack

5 Tüten Brause, Waldmeistergeschmack

5 Tüten Brause, Cola-Geschmack

Haselnußkrokant, Pistazien, gehackt

Früchte der Saison (Bananen, Ananas, Papaya, Trauben, Mango, Beeren etc.)

Gewürzschokoladenfondue

Die Kuvertüre mit Kakaobutter auflösen. Die Schale der Orange abreiben. Chiliflocken, Orangenabrieb und das Kaffeegewürz zugeben und den Schokoladenbrunnen damit befüllen. Brause, Haselnußkrokant und gehackte Pistazien in Schüsselchen einfüllen.

Früchte der Saison schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, mit Holzspießen Fruchtspießchen stecken, und in den Schokoladenbrunnen halten. Wer mag, die Brause und Nüsse zum Dippen nehmen.

Wir wünschen guten Appetit!

