



Chocoladefondue

Warme, zijdezachte chocoladefondue om fruit, marshmallows en cake in te dopen. Een gezellig dessert dat iedereen aan tafel houdt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	5'	4	Dessert

Ingrediënten

300 gr chocolade (minstens 60 procent cacao)
200 ml room
1 kl vanille-extract
snuifje zout
om in te dopen: aardbeien, banaan, ananas, marshmallows, cakeblokjes, speculaas

Bereidingswijze

1. Hak de chocolade grof zodat ze straks vlot smelt.

2. Verwarm de room zachtjes in een steelpan tot net onder het kookpunt.
3. Haal van het vuur en voeg de gehakte chocolade toe. Laat een minuutje staan en roer dan tot een glad, glanzend geheel.
4. Roer het vanille-extract en een snuifje zout erdoor.
5. Giet de fondue in een fonduepot of warme kom en houd ze zacht warm boven een klein waxinelichtje.
6. Serveer met stukjes fruit, marshmallows en cake om in te dopen.

Tip

Zorg dat de room niet kookt voor je de chocolade toevoegt, anders kan de chocolade schiften. Even laten staan en dan pas roeren geeft de gladste fondue.

Lekker met

Aardbeien, banaan, ananas, marshmallows en cakeblokjes

Dranktip

Een glaasje Port of een zoete dessertwijn