



SCHOKOLADEFONDUE VOM GRILL



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

100 g Milkschokolade, gehackt

100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), gehackt

1 EL Zucker

1 EL Grand Marnier

frische Fruchtemischung der Saison

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, Schokolade, Zucker und Grand Marnier in eine feuerfeste Aluminium Schale geben und zugedeckt 10 Minuten auf den Grill stellen.
2. Anschliessend mit einem Löffel verrühren und mit frischen Früchten servieren.