



SCHOKOLADEFONDUE



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Vermindert Hautbildung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Milkschokolade, geschmolzen

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

1 EL Grand Marnier

Frische Früchtemischung, der Saison

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen.
2. Grand Marnier dazumischen.
3. In eine Glas- oder Keramikschüssel umfüllen und auf ein Rechaud setzen.
4. Frische Früchte in mundgerechte Stücke schneiden und dazureichen.