



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 QimiQ Sahne-Basis

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 Sahne-Basis, Schokolade, Zucker und Grand Marnier in eine feuerfeste Aluminiumschale geben und zugedeckt 10 Minuten auf den Grill stellen.
2. Anschließend mit einem Löffel verrühren und mit frischen Früchten servieren.