



# SCHOKOLADEFONDUE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, 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 Classic 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.