

Das Rezept – Toblerone Schoggi-Fondue

Dauer: 25 min

Rezept für 2

Zutaten:

- 150g Toblerone Milch oder Dunkel
- 0.5 dl Vollrahm
- 20 – 25 mundgerechte Fruchtstückchen (Äpfel, Birnen, Bananen, Ananas, Orangen, Datteln)
- Brotwürfel oder Biskuits

Zubereitung:

Den Rahm in einer kleinen Pfanne erwärmen. Toblerone darin schmelzen und glatt rühren. So einfach ist die Zubereitung!

Die Vorbereiteten Fruchtstückchen oder Brotwürfel in das Schoggi-Fondue tauchen, mit Schokolade umhüllen und geniessen.

Wichtig:

Das Fondue nicht zu heiss servieren, damit der unvergleichliche Geschmack von Milkschokolade, Mandeln und Honig voll zur Geltung kommt.

Ein Tipp zur Verwendung allfälliger Reste:

Bevor die Schokolade ganz fest geworden ist, können Sie daraus Truffes herstellen, indem Sie mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Kugeln formen. Ganz einfach und absolut köstlich.