



Chocoladefondue

Warme, zijdezachte chocoladefondue om fruit, marshmallows en cake in te dopen. Een gezellig dessert dat iedereen aan tafel houdt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	5'	4	Dessert

Ingrediënten

300 gr pure chocolade (minstens 60% cacao)
200 ml slagroom
1 kl vanille-extract
een snuifje zout
Om in te dopen: aardbeien, banaan, ananas, marshmallows, cakeblokjes, speculaas

Bereidingswijze

1. Hak de chocolade grof zodat ze straks vlot smelt.

2. Verwarm de slagroom zachtjes in een steelpan tot net onder het kookpunt.
3. Haal de pan van het vuur en voeg de gehakte chocolade toe. Laat een minuut staan en roer dan rustig tot een glad en glanzend geheel.
4. Roer het vanille-extract en het snuifje zout erdoor.
5. Giet de fondue in een fonduepot of een verwarmde kom en houd ze zacht warm boven een klein waxinelichtje.
6. Serveer met de stukjes fruit, marshmallows en cake om in te dopen.

Tip

Zorg dat de room niet kookt voor je de chocolade toevoegt, anders kan de chocolade schiften. Laat de chocolade even staan in de warme room voor je roert, zo krijg je de gladste fondue.

Lekker met

Aardbeien, banaan, ananas, marshmallows en cakeblokjes

Dranktip

Een glaasje port of een zoete dessertwijn past uitstekend bij deze fondue.