



## Schoko - Fondue

- für 6-8 Portionen
- 150 gr. Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre (gehackt)
- 75 gr. Kokosöl VCO
- Früchte nach Wunsch  
z. Bsp.: Ananas, Kokosnuss, Erdbeeren, Bananen, Birnen, etc.

### **Zubereitung:**

Kuvertüre und Kokosöl im Topf schmelzen und dann die Crème auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Die Früchte in mundgerechte Stücke schneiden, auf einen Holzstab spiessen und zur Hälfte in die heisse und flüssige Schokolade tauchen.

Guten Appetit!