

Fondue mit weißer Schokolade, Kokos und Passionsfrucht



Stufe 1



Zubereitungszeit: 25 Min.



Zutaten:

6 Passionsfrüchte
200 ml Kokosmilch
1 Beutel Vanillezucker
400 g Schokolade, weiß
50 g Butter
2-3 EL Kokos-Likör



Staub Schoko Fondueset aus Gusseisen in schwarz



Zwilling Obst- und Gemüsemesser Shotoh Miyabi 5000FCD



Le Creuset Mini Cocotte in ofenrot



Rösle Küchensieb feinmaschig



Zassenhaus Arbeitsbrett Eco Line aus Bambus

1

Zu Beginn die Passionsfrüchte mit einem scharfen, spitzen Messer halbieren und das Mark mit einem Löffel herauskratzen. Dieses in einen Topf geben und zusammen mit der Kokosmilch und dem Vanillezucker aufkochen lassen.

2

Mit einem Hackmesser die weiße Schokolade klein hacken. Die Passionsfrucht-Kokosmilch durch ein Sieb in einen Fondue-Topf gießen und auf dem Herd erneut erhitzen.

3

Nun die klein gehackte Schokolade sowie die Butter nach und nach und unter stetigem Rühren hinzufügen und in der heißen Milchmischung schmelzen. Zum Schluss die Creme mit dem Likör verfeinern und bei schwacher Hitze auf das Rechaud geben und das süße Fondue genießen.

Zum Tunken und Dippen ist erlaubt, was schmeckt. Allerdings sollten keine zu weichen bzw. zu reifen Obstsorten verwendet werden. Die Stücke sollten in kleine, mundgerechte Stücke geschnitten werden, um sie gut aufspießen zu können. Zur Creme aus weißer Schokolade, Kokos und Passionsfrucht passen vor allem Beeren jeglicher Art, Mangos, Ananas, Bananen, Birnen oder auch Kiwis. Versuchen Sie es auch gern mit getrockneten Früchten, gerösteten Briochewürfeln oder Milchbrötchen.