

SCHOKOFONDUE

(Charlie und die Schokoladenfabrik, USA/UK/AUS 2005)

Zutaten:

400g Zartbitter-Schokolade

Erdbeeren

Weintrauben

2 Bananen

1 Apfel

1 Mango

(Ihr könnt natürlich auch eine andere Schokolade oder andere Früchte, je nach Jahreszeit verwenden.)

Zubereitung:

1. Die Schokolade in Stücke brechen, in einen kleinen Topf geben und im Wasserbad schmelzen. Dazu den kleinen Schoko-Topf in einen größeren Topf mit Wasser hineinhängen und auf den Herd stellen. Es reicht, wenn das Wasser siedet, es muss nicht kochen. Die Schokolade immer wieder umrühren und achtgeben, dass sie nicht anbrennt.
2. Währenddessen die Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren. Die Weintrauben waschen und abzupfen. Die Banane schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Mango schälen und kleine Stücke vom Kern lösen.
3. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, könnt ihr mit Fondue-Spießchen oder mit Gabeln die Obststücke in die Schokolade tunken. Seid beim Essen vorsichtig, damit ihr euch nicht verbrennt!

Gutes Gelingen!

