


# Witte chocolade fondue

Nagerecht 2 personen



 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 125 ml glucosestroop of golden syrup\*
- 170 ml slagroom
- 60 ml Cointreau of andere sinaasappellikeur
- 250 g witte chocolade, in stukjes
- marshmallows
- vers fruit (zoals plakjes perzik, aardbeien en kersen)

## ZO MAAK JE HET:

1. Doe de stroop en slagroom in een pannetje of fonduepan en breng het geheel aan de kook.
2. Haal de pan van het vuur.
3. Voeg de likeur en witte chocolade toe en roer tot alles is gesmolten.
4. Serveer er marshmallows en vers fruit bij.

\*glucosestroop of golden syrup is te koop in de toko