

Chocolade Fondue

Choco-amandelfondue

🕒 25 minuten
2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 175 g pure chocolade (in kleine stukjes)
- 🍷 65 ml slagroom
- 🍷 1 el amandellikeur
- 🍷 **om te dippen**
- 🍷 1 kleine banaan (in plakjes)
- 🍷 1 peer (in plakjes)
- 🍷 2 slagroomsoesjes
- 🍷 1 cupcake (in blokjes)
- 🍷 1 (Luikse) wafel (in blokjes)
- 🍷 4 koekjes (naar keuze)
- 🍷 4 poffertjes
- 🍷 4 spekjes
- 🍷 4 marshmallows

MATERIAAL: chocolade fonduepan, rechaud,

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de chocolade en slagroom in een hittebestendige kom boven een pan met zacht kokend water, zodat de kom het water niet raakt (au bain-marie).
2. Roer tot het mengsel glad is.
3. Roer naar wens de likeur erdoor.
4. Houd de chocoladesaus warm in een fonduepan op een rechaud.
5. Serveer de ingrediënten om te dippen erbij.

TIP: Geef de chocoladefondue extra smaak en voeg wat gemalen kardemom, nootmuskaat, kaneel of sinaasappelrasp toe.

Bron: boodschappen.nl

