

Chocolade Fondue

Choco fondue – grand dessert

🕒 20 minuten
2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 50 g aardbeien
- 🍷 50 g blauwe bessen
- 🍷 1 mandarijn, in partjes
- 🍷 1 appel, in parten
- 🍷 250 g pure chocolade
- 🍷 100 ml slagroom
- 🍷 6 slagroomsoesjes
- 🍷 4 krakelingen
- 🍷 4 spritsen
- 🍷 4 stroopwafels
- 🍷 4 lange vingers

MATERIAAL: chocolade fonduepan, rechaud, satéprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de aardbeien schoon.
2. Rijg de aardbeien, blauwe bessen, partjes mandarijn en appel aan prikkers.
3. Hak de chocolade in stukjes.
4. Verwarm de slagroom, haal de room van het vuur voordat het tegen de kook aan raakt.
5. Roer de chocolade door de warme room net zolang totdat alle chocolade is gesmolten.
6. Serveer de chocoladefondue in een fonduepannetje.
7. Serveer daar Hollandse lekkernijen bij zoals slagroomsoesjes, krakelingen, mini stroopwafels, lange vingers en de feestelijke fruitprikkers.



Bron: [lidl.nl](https://www.lidl.nl)