

Chocolade Fondue

Marshmallow en fruitfondue met mascarpone

🕒 20 + 30 minuten
2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ pak zomerfruit
- 🍷 1 zak marshmallows
- 🍷 125 g mascarpone of crème fraîche
- 🍷 crème de cassis, fruitlikeur
- om te dippen**
- 🍷 aardbeien (met kroontje)
- 🍷 kersen (aan steeltje)
- 🍷 stukjes banaan (met citroensap besprenkeld)
- 🍷 partjes appel of peer (met citroensap besprenkeld)
- 🍷 pitloze druiven
- 🍷 stukjes lange vinger
- 🍷 brosse koekjes zoals botertongen of kokoskoekjes
- 🍷 blokjes cake of muffin
- 🍷 blokjes suikerbrood of krentenbrood.

MATERIAAL: chocolade-fonduepotje of vuurvast schaalpje, staafmixer of keukenmachine, fonduevorken

ZO MAAK JE HET:

1. Fruit volgens gebruiksaanwijzing laten ontdooien.
2. Marshmallows met natgemaakt mes in stukken snijden (of met keukenschaar knippen).
3. Fruit in keukenmachine of met staafmixer pureren.
4. In caquelon of vuurvaste schaal puree mengen met mascarpone en marshmallows.
5. Op zeer laag vuur mascarponemengsel zachtjes verwarmen, tot marshmallows zijn gesmolten en smeuge massa is ontstaan.
6. Citroensap of likeur naar smaak erdoor roeren.
7. Fondue eventueel overdoen in speciaal (voorverwarmd) fonduesetje en op rechaud op tafel zetten.

TIP: Dit dessert kan ook gemaakt worden met gepureerde kersen uit een pot. Als de fondue niet goed bindt, roer er dan een papje van 1-2 el maïzena met wat water of fruitlikeur doorheen.

Bron: ah.nl

