Schokoladefondue mit Erdbeeren

Freche Früchtchen im Schokomantel! Das Rezept für Schokoladefondue mit Erdbeeren wird mit Créme frâiche verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 kg	Erdbeeren
210 g	Zartbitterschokolade
100 g	Créme frâiche

Zubereitung

1. Für das **Schokoladefondue mit Erdbeeren** zunächst die Früchte waschen, putzen und trocknen. Ein Wasserbad ansetzen.

2. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einen Fonduebehälter oder eine hitzefeste Schüssel geben. Den Créme fraîche zufügen. Unter Rühren langsam über dem Wasserbad schmelzen.

3. Die Schüssel darf dabei keinen Kontakt zum heißen Wasser haben. Die Fonduemasse am Tisch mit Hilfe eines Stövchens oder speziellem Fondue-Heizelement flüssig halten. Die vorbereiteten Erdbeeren für die Gäste am Tisch anrichten.

Tipp

Das Schokoladefondue mit Erdbeeren ist auch mit heller Schokolade und anderen Früchten ein Genuss, zum Beispiel mit Bananen, Kiwis oder Äpfeln.