

## Dunkles - Schokoladen - Fondue

Kategorien: Dessert, Nachspeisen, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

### FONDUE

---

200	ml	Sahne
200	Gramm	Vollmilchschokolade
200	Gramm	Zartbitterschokolade
1	Teel.	Orangenschale; gerieben
1		Orange; Saft
1	Pack.	Vanillezucker
40	ml	Orangenlikoer

### BEILAGEN

---

1		Banane; geschaelt
1		Apfel; geschaelt
2	Scheiben	Ananas
100	Gramm	Erdbeeren
2		Kiwis; geschaelt
4	Kugeln	Fruchteis
2	Tassen	Sahne; geschlagen, Gesuesst
1	Tasse	Himbeeren, pueriert
20	ml	Himbeergeist

### Anleitung:

Die Sahne in einem Topf erhitzen, die Schokolade zerbroeckeln und Darin auflösen. Mit der Orangenschale, dem Orangensaft, dem Vanillezucker und dem Orangenlikoer aromatisieren. Banane, Apfel und Ananasscheiben in mundgerechte Stuecke schneiden. Die Kiwis kleinschneiden. Den Fruchteis anrichten, die geschlagene Sahne unter das Himbeerpueree Ziehen und mit dem Himbeergeist aromatisieren. Diese Himbeersahne Ueber das Fruchteis geben und zum Schokoladenfondue servieren. Die auf Tellern angerichteten Fruechte werden durch die geschmolzene Schokoladenfondue gezogen .