

Schokoladen-Fondue mit weißer Schokolade und Rum

Den besonderen Knusperkick geben Krokantsplitter in denen man das Ganze wendet.

Was passt gut zu einem Schokoladenfondue, fragen sich viele. Neben allerlei frischen Früchten wie Erdbeeren, Trauben, Bananen oder auch Kiwi kann man auch einen feinen Rum hinzutun. Der Rum gibt dem Schokoladenfondue ein besonderes, ganz feines Aroma. Verfeinern sie das Fondue einfach nach belieben.

Zutaten

- 400 g weiße Schokolade
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Krokantsplitter
- 4 cl weißer Rum
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Messerspitze Zimt
- Obst nach Geschmack

Zubereitung

- Die Schokolade kleinhacken und zusammen mit der Sahne in einem Topf erhitzen. Das Ganze rühren und schmelzen.
- Rum, Vanillezucker und Zimt unterrühren und alles in einen Schokoladenfonduetopf geben. Über einem Teelicht flüssig halten.
- Obst nach Geschmack und Saison in Stücke schneiden und portionsweise dazu servieren.
- Die Obststücke in die Schokolade tunken und dann mit dem Krokant bestreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schokoladen-fondue-weisser-schokolade-rum/>