

Schokoladen-Brunnen

Zutaten

Für 4 Personen

- 400 g Zartbitterschokolade
- 20ml Öl (Sonnenblumen)
- 800g verschiedene saisonale Früchte
 - Äpfel
 - Birnen
 - Trauben
- 50g fein gehackte weiße Schokolade
- 50g Kokosraspel
- 50g fein gehackte Pistazien
- Kleine Holzspieße zum Servieren

Zubereitung

1. Die Schokolade auf dem warmen Wasserbad zerlassen und mit dem Öl verrühren. Früchte in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Schokolade in den vorgewärmten Brunnen geben. Die anderen Zutaten in Schälchen geben und um den Brunnen stellen.
3. Die Früchte mit der Schokolade des Brunnens übergießen lassen und in den Geschäkern nach Wahl (Nüssen, Kokos, Schokoladenstreusel) wälzen und genießen



Daniel kocht

*Catering · Live Events
Unterhaltung*

www.danielkocht.de

