Früchte- &Schokoladenfondue nach Raclette-Art

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15 min.**
Backzeit : **5 min.**

Zutaten

- Etwa 6 Pistolen Valrhona-Schokolade pro Pfännchen.
- Frische Früchte Ihrer Wahl

Zubereitungschritte

1. Schneiden Sie frische Obststücke: wie Apfel, Banane, Orange, Kiwi, Birne, Ananas…
2. Geben Sie einige Pistolen Valrhona-Schokolade Ihrer Wahl in das Pfännchen.
3. Geben Sie einige frische Fruchtstücke hinzu.
4. Lassen Sie die Schokolade 5 Minuten unter dem Grill schmelzen.

5. Für noch mehr Genuss und Textur fügen Sie als Topping Ihrer Wahl hinzu:
    - Valrhona Zartbitter Schokoladenchips
    - Knusprige Valrhona Schokoladenperlen
    - Gavottes Crêpes Dentelle Waffelröllchen
    - Galets de Quimper Filet Bleu Butterkekse
    - Fossier Rosa Biskuits aus Reims