Schoko-Obst

Description

Zubereitung:

Für die Schokolade:

- 150 Gramm Schokolade (ob Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade ist egal
- 120 Gramm Sahne

langsam miteinander schmelzen (die Temperatur sollte 50 Grad nicht überschreiten weil die Schokolade dann „krümelig“ wird). Durch die Sahne wird die Schokolade nicht mehr fast und kann so auch im kalten Zustand (Zimmertemperatur) super gedippt werden. Für das Obst beliebiges Obst in Stücke Schneiden und auf dem Snack&Dip Set zusammen mit der Schokolade anrichten. Lecker sind auch kleine Mini-Donut ohne Überzug, Salzbrezeln usw. zum Dippen – da sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.