



SCHAUMWEINEMPFEHLUNG
DES MONATS

SEKT PINOT BRUT 2
WEINGUT ALDINGER

Mack
REMSTAL-MARKT

Dessert für 4 Personen:

SCHOKOLADENFONDUE

mit Tonkabohne und frischem Obst

ZUTATEN

200 g	Zartbitterschokolade
200 g	Sahne
½	Tonkabohne gerieben
1	Prise Salz
1	Mango
¼	Ananas
4	getrocknete Aprikosen
8	Weißer Trauben
8	Blaue Trauben
2	Kiwi
4	Marshmallows

ANLEITUNG

- * Das Obst waschen, abtrocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alles auf einer Servierplatte schön anrichten.
- * Die Sahne mit einer Prise Salz in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Eine halbe Tonkabohne in die Sahne reiben und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Die Schokolade fein hacken und zur heißen Sahne geben. Den Herd ausschalten und mit einem Schneebesen rühren bis sich die Sahne mit der Schokolade komplett verbunden hat. Nun das Fondue in einen Fonduepfopf umfüllen und zusammen mit den frischen Früchten und einem Glas Pinot Brut 2 Sekt vom Weingut Aldinger genießen.