

Schoggifondue ala Boomi

von Claudia Bolliger

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch

| | |
|----------------------|---|
| 5.0 dl Vollrahm | zusammen in einer Pfanne zum Kochen bringen. |
| 300 g Kochschokolade | Flüssigkeit vom Feuer nehmen und die Schokolade in kleinen Stücken in die heisse Flüssigkeit geben. Die Schokolade nun unter ständigem umrühren schmelzen. Ggf. nochmals leicht erwärmen, besser kommts aber mit Geduld ;-) |
| 208 g Bananen | für 48Kinder ca.30 mittlere fruchte, 2 Grosse und 1kg Trauben |
| 270 g Äpfel | |
| 0.00 g Annanas | achtung Allergiker |
| 208 g Trauben | |
| 0.00 g Orangen | |
| 1.0 Stück Melonen | |
| 208 g Birnen | Alle Früchte in kleine Stücke schneiden. Diese nun mit Gabeln in die Schokoladensauce tunken und geniessen. Pfanne zum warmhalten auf ein Rechaud stellen. |

Früchte zt. in Luino kaufen...