



Schokoladenfondue mit Kokosnusskäse von Henri Willig



Zutaten

- 3 schokoladenriegel extra dunkel
- 1 Henri Willig Kokosnuss-Käse
- Frische Ananas in Stücken
- Messerspitze Chiliflocken
- Käseauffauf
- Käseschneider

Vorbereitung

Die Henri Willig Zartbitterschokolade in Stücke brechen. Diese in einer Schüssel in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen.

Mit einem Käsehobel die Wachsschicht/Kruste vom Henri Willig Kokosnusskäse abziehen.

Schneiden Sie den Kokosnusskäse in Würfel, Punkte oder andere Formen.

Schneiden Sie eine Ananas in Stücke.

Sie können eine kleine Prise Chiliflocken in Ihr Schokoladenfondue geben.

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, können Sie das Fondue in eine vorgewärmte Auflaufform füllen.

Tauchen Sie die Kokosnusskäsestücke und die Ananas in das Schokoladenfondue.

Mit einem guten Portwein oder Rotwein servieren.