

Dark Chocolate Fondue mit Baileys und exotischen Früchten

Rezept (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Zutaten

- 1 Ananas
- 1 große Papaya
- 2 Mango
- 2 Sternfrüchte
- 6 Kiwi
- 6 Kumquats
- 1 Bund Minze
- 150 g Sahne
- 300 g dunkle Schokolade (70% Cacao, z.B. von Lindt)
- 4 EL Puderzucker
- 50 ml Baileys

Sonstiges Equipment

- (Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
- Feines, kleines Sieb
 - 6 kleine Schälchen
 - Kugelausstecher, Durchmesser 2,5 cm

Zutaten Zubereitung

1. Früchte vorbereiten

- 6 Kumquats** waschen und quer in dünne Scheiben schneiden.
- 1 Ananas** vierteln, aus den Vierteln den Strunk herausschneiden und mit dem Kugelausstecher Kugeln herausstechen.
- 1 große Papaya** halbieren, die Kerne mit einem Löffel heraus kratzen und aus den Hälften mit dem Kugelausstecher Kugeln herausstechen.
- 2 Mango** schälen und rundherum mit dem Kugelausstecher Kugeln herausstechen.
- 6 Kiwi** schälen und rundherum mit dem Kugelausstecher Kugeln herausstechen.
- 2 Sternfrüchte** waschen und quer in dünne Scheiben schneiden. Die Früchte nach Sorte getrennt bis zum Anrichten im Kühlschrank beiseite stellen.

2. Dekoration vorbereiten

1 Bund Minze waschen und die oberen 4 Blätter jedes Stängels zusammen abschneiden und bis zum Servieren beiseite stellen (es werden je 3 Stück pro Teller benötigt, also 18 Stück).

4 EL Puderzucker In ein kleines Schüsselchen füllen, ein kleines Sieb bereitlegen und zusammen bis zum Servieren beiseite stellen.

3. Schokolade zubereiten (Dieser Schritt muss kurz vor dem Servieren erfolgen.)

300 g dunkle Schokolade (70% Cacao, z.B. von Lindt) in einem Simmertopf oder einem Topf/Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.

50 ml Baileys und

100 g Sahne (ggf. etwas mehr) je nach gewünschter Konsistenz einrühren.

Topf vom Herd nehmen.

4. Anrichten

Auf 6 Teller in die Mitte je ein kleines Schälchen für die heiße Schokolade stellen. Die exotischen Früchte drum herum anrichten. 3 Minzblättchen auf jedem Teller zwischen die Früchte stecken. Alles mit etwas Puderzucker bestreuen.

Die heiße Schokolade auf die 6 Schälchen verteilen und servieren.