



Schokoladenfondue mit Kokosnusskäse von Henri Willig



Zutaten

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

Zubereitungsmethode für Käse-Schokoladen-Fondue

Sind Sie bereit, sich etwas Einzigartiges zu gönnen? Probieren Sie unser Schokoladenfondue-Rezept mit einer besonderen Note: dem Kokosnusskäse von Henri Willig! Diese Kombination aus reichhaltiger, extra dunkler Schokolade und dem exotischen Geschmack von Kokosnusskäse ist perfekt für einen gemütlichen Abend. Ein Hauch von Chili sorgt für zusätzliche Würze. Dieses einfache, aber eindrucksvolle Rezept ist eine tolle Möglichkeit, Schokolade und Käse gemeinsam zu genießen. Fangen wir an und tauchen wir ein in die Welt des Schokoladenfondues!

Vorbereitung

- 1: Die Henri Willig Zartbitterschokolade in Stücke brechen. In einer Schüssel in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen.
- 2: Mit einem Käsehobel die Wachsschicht/Kruste vom Henri Willig Kokosnusskäse abziehen
- 3: Den Kokosnusskäse in Würfel, Punkte oder andere Formen schneiden.
- 4: Eine Ananas in Stücke schneiden.
- 5: Sie können eine kleine Prise Chiliflocken zu Ihrem Schokoladenfondue hinzufügen.
- 6: Wenn die Schokolade geschmolzen ist, können Sie das Fondue in die vorgewärmte Auflaufform geben.
- 7: Tauchen Sie die Kokosnusskäsestücke und die Ananas in das Schokoladenfondue. Mit einem guten Portwein oder Rotwein servieren.

Sind Sie bereit, Ihr eigenes Schokoladenfondue mit Käse zu machen?

Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit diesem einzigartigen Schokoladenfondue. Alle Zutaten, einschließlich unseres speziellen Kokosnusskäses, finden Sie in unserem Webshop. Viel Spaß bei der Herstellung und beim Genießen dieser köstlichen Leckerei!