



Chocolade fondue met Henri Willig Kokoskaas



Ingrediënten

- 3 chocolade repen extra donker
- 1 Henri Willig Kokos kaas
- Verse ananas in stukjes
- Mespuntje chilivlokken
- Kaas ovenschaal
- Kaasschaaf

Bereidingswijze

Breek de Henri Willig extra donkere chocolade in stukjes. Smelt ze in een kom in de magnetron of au bain-marie.

Schil met een kaasschaaf de waxlaag / korst van de Henri Willig kokoskaas.

Snij de kokoskaas in blokjes, puntjes of andere vormpjes.

Snij een ananas in stukjes.

Je kunt een klein mespuntje met chilivlokjes toevoegen aan jouw chocoladefondue.

Wanneer de chocolade gesmolten is, kun je de voorverwarmde ovenschaal, vullen met de fondue.

Doop de stukjes kokoskaas en ananas in de chocoladefondue.

Serveer er een goede port of rode wijn bij.