

Party-Fruchtspieße mit VERPOORTEN-Schokoladen-Dip

Zutaten

Neue Frühlingsrezepte für die Mädelsparty: Party-Fruchtspieße mit VERPOORTEN-Schokoladen-Dip

(Zutaten für 6-8 Personen:)

- 1 Schale Erdbeeren
- 3 Kiwis
- 1 Ananas
- 1 Ogenmelone (Cantalupe-Melone)

Für den Dip:

Weiß:

- 150ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 150ml Sahne
- 600 g Weiße Schokolade

Dunkel:

- 150ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250ml Sahne
- 50 g Zucker
- 550 g dunkle Kuvertüre bzw. Schokolade
- Holzspieße nach Wahl

Zubereitung

1. Das Obst reinigen, schälen und in walnussgroße Stücke schneiden und sortenrein oder gemischt auf die Spieße auffädeln.
2. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, den gelben Klassiker unterrühren.
3. Schokolade in der Mikrowelle vorsichtig auflösen und mit der VERPOORTEN-Sahne mischen. Anschließend kühlstellen.

Tipp: Eine tolle und einfache Partyhäppchen-Alternative zum Schokoladenfondue. Es lässt sich natürlich auch jede andere Art von Obst entsprechend verarbeiten. Viel Spaß bei der Sommerparty!



[Link zum Rezept: Party-Fruchtspieße mit VERPOORTEN-Schokoladen-Dip](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de