Schokofrüchte

Zutaten

- Cocktailspieße
- Trauben, Bananen, Äpfel, Ananas
- 3 Tafeln Vollmilchkuvertüre
- 3 Tafeln Zartbitterkuvertüre

Mache in einem Topf etwas Wasser heiß, ohne dass es kocht. Stelle eine Metallschüssel in den Topf, so dass ihr Boden das Wasser berührt. Gib die Schokolade in die Schüssel und lasse sie schmelzen. Rühre um, bis sie geschmolzen ist. Sie darf nicht kochen.

Tunke verschiedene Früchte, aufgespießt auf den Cocktailspießen, in die Schokolade und lege sie zum Abtropfen und Festwerden auf Pergamentpapier oder einen Teller.