

Moederdag: dessert fondue

Ingrediënten:

100 g boter
2 eieren
aardbeien
bramen
frambozen

En van Fair Trade Original:

1 pak Mix voor muffins met stukjes chocolade
1 blikje biologische Kokosmelk, 270 ml
300 g Chocoladepasta extra puur
2-3 el Rietsuiker
1 blik Ananasschijven op sap
1/2 blik Mangoschijven op lichte siroop

Bereidingswijze :

- Bereid de muffins volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze afkoelen.
- Verhit de kokosmelk in een pan en voeg de chocoladepasta en de rietsuiker naar smaak toe.
- Roer alles tot er een gladde dikke saus ontstaat. Laat iets inkoken tot de gewenste dikte.
- Snijd de muffins in blokjes, maak het rode fruit schoon en laat de ananas- en de mangoschijven uitlekken.
- Snijd de ananas- en mangoschijven in stukjes.
- Rijg het fruit aan spiesjes.
- Zet de chocoladefondue in een fonduepannetje op tafel en serveer het met de fruitspiesjes en de blokjes muffin.