

## Chocoladefondue Love

*Chocoladefondue voor 4-6 personen*

Deze chocoladefondue voor thuis is ambachtelijk gemaakt van de beste ingrediënten. De prachtige liefdevolle decoraties maken dit een heerlijk cadeau voor Valentijn, Moederdag of gewoon voor iemand van wie je heel veel houdt! Je kan de chocoladefondue op twee manieren verwarmen.

1: Au bain-marie: verwarm de chocolade in een kom boven een (steel)pannetje met een laagje water. Zorg ervoor dat de kom het water niet raakt. De stoom zorgt voor het verwarmen en smelten van de chocolade.

2: In de magnetron: draai de deksel van de glazen pot af en zet de pot in de magnetron. Roer elke 20 seconden de chocolade door zodat de chocolade gelijkmatig wordt opgewarmd.

## Chocoladefondue Dippers

Ben jij van plan om te genieten van onze chocoladefondue? Zorg dan dat je deze items zeker in huis haalt:

1. Gesneden fruit
2. Marshmallows
3. Lange vingers
4. Cake in reepjes gesneden
5. Poffertjes
6. Soesjes
7. Stukjes fudge of nougat
8. Geroosterd brood
9. Speculaas
10. Wafels
11. Rijstwafels
12. Kokosmakroon



### Chocoladefondue LOVE

De kleur van de liefde is natuurlijk rood, en met deze kleur kunnen wij een ontzettend leuke chocoladefondue verzinnen natuurlijk! Hier draait alles om verleidelijke smaken en levendige kleuren. Combineer zijdezachte gesmolten chocolade met een reeks smakelijke lekkernijen die bij het liefdes-thema passen:

- **Aardbeien:** De klassieke combinatie van aardbeien en chocolade blijft onweerstaanbaar.
- **Frambozen:** Deze kleine juweeltjes voegen een vleugje zuurheid toe die de chocolade opfleurt en je smaakpapillen prikkelt.
- **Rode Appelpartjes:** Snijd knapperige appels in partjes voor een verfrissend contrast met de romige chocolade.
- **Marshmallows:** Kies voor roze marshmallows om het thema te accentueren. Ze worden heerlijk zacht en kleverig wanneer ze worden ondergedompeld in warme chocolade.
- **Roze koeken:** Deze koeken zijn onweerstaanbaar! Mét en zonder chocolade.
- **Watermeloen:** Het klinkt misschien een beetje gek, maar de combinatie van watermeloen en chocolade is echt heerlijk.