



## ZUTATEN:

- 170 ml Kondensmilch
- 200 g in Stücke gebrochene, dunkle Schokolade
- 1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso (60 ml Kaffeekapsel)
- 1 EL Kaffeelikör
- Erdbeeren
- Bananenstücke
- Orangenspalten
- 1 Fondue-Topf



# MOKKA SCHOKOFONDUE

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® ESPRESSO

## ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie die Kondensmilch bei milder Hitze in einem Kochtopf.
2. Fügen Sie die Schokoladenstücke hinzu und lassen Sie diese unter ständigem Rühren langsam schmelzen, bis eine geschmeidige Masse entsteht.
3. Mischen Sie den frisch zubereiteten Espresso und den Kaffeelikör unter die Schokoladenmasse.
4. Geben Sie die Flüssigkeit in den Fondue-Topf und servieren Sie das Mokka Schokofondue mit den vorbereiteten Früchten.



FÜR 10 PORTIONEN



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN.



KOCHZEIT: 5 MIN.

## NÄHRWERTE PRO PORTION:

- **Energie:** 139 kcal/582 kJ
- **Eiweiß:** 3 g
- **Kohlenhydrate:** 14 g
- **Zucker:** 12,1 g
- **Fett:** 7,6 g
- **Gesättigte Fettsäuren:** 4,6 g
- **Ballaststoffe:** 2,4 g
- **Natrium:** 0,04 g