



LEICHTE SCHOKOLADEGLASUR



QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Gelingsicher
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.