



SCHOKOLADEMOUSSE (HAAS)



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Haas Zartbitter Kuvertüre, geschmolzen

60 ml Milch

3 EL Zucker

1 Pkg.

[päckchen] Haas Vanillinzucker

1 TL Rum

250 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit geschmolzener Kuvertüre vermengen.
2. Milch, Zucker, Vanillinzucker und Rum dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).