



# WARME SCHOKOLADESAUCE

## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**750 g**

**250 ml** Milch

**20 ml** Rum

**40 g** Zucker

**200 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, Rum, Zucker und Milch erhitzen.
2. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.