



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.