SCHOKOLADEMOUSSE

QimiQ VORTEILE

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

10

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
60 ml	Milch
3 EL	Zucker
1 TL	Rum
100 g	Schokolade, geschmolzen
250 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
2. Geschlagenen Rahm unterheben, abfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.