



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.