



# SCHOKOLADEMOUSSE

## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

## Tipps

Anstelle von Chili könnte man auch fein gehackte Minze nehmen. Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 ml** Milch, 0.1 % Fett

**5 ml** Rum

**50 g** Zucker

**Prise(n)** Chilipfeffer Pulver

**150 g** Bitterschokolade, geschmolzen

## ZUM DEKORIEREN

Schokoladeflocken

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Rum, Zucker und Chilipfeffer zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Zum Schluss geschmolzene Schokolade einrühren.
4. In einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
5. Mit Schokoladeflocken dekorieren.