



# DIABETIKER-SCHOKOLADEMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**250 g** saure Sahne 10% Fett

**1 TL** Rum (optional)

Süsstoff, nach Bedarf (optional)

**125 g** Diabetikerschokolade, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Sauerrahm, Rum und Süsstoff dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen, abfüllen und gut durchkühlen lassen.