



# WEISSE UND DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1245 G

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**100 g** Zucker

**250 ml** Milch

**50 ml** Rum (optional)

**5 g** Vanillearoma

**170 g** Weisse Schokolade, geschmolzen

**170 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Rum und Vanillearoma dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Masse halbieren. Geschmolzene Schokolade in je Hälfte der QimiQ Masse mit einem Schneebesen vorsichtig unterrühren.
4. Abwechselnd in Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.