



HEISSER EIERLIKÖR MIT SCHOKOLADETOPPING



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Alkohol- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

FÜR DAS TOPPING

500 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, ungekühlt

300 ml Milch

FÜR DEN EIERLIKÖR

500 ml Milch

50 g Brauner Zucker

500 ml Eierlikör

Schokoladeflocken, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Whip Schokolade mit Milch gut verrühren.
2. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und ca. 3 Stunden kühlen.
3. Milch und Zucker erwärmen, Eierlikör unterrühren.
4. Heissen Eierlikör in Gläser füllen und FlipUp Schokotopping aufdressieren. Mit Schokoflocken bestreuen.