



# TRINKSCHOKOLADE-MOUSSE 1.0



## 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



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 2160 G

**1 kg** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**160 g** Zucker

**600 ml** Milch, 0.1 % Fett

**400 g** Nesquik Kakao

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Pipe into glasses and decorate as required. Allow to chill.