



TRINKSCHOKOLADE-MOUSSE 2.0



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 2460 G

1 kg QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

160 g Zucker

500 ml Milch, 0.1 % Fett

400 g Schmand [Saurer Rahm]

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. Milch, Zucker, Schmand und Kakao dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.