



SCHOKOLADE-LEBKUCHEN-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

60 ml Milch

3 Zucker

2 Msp. Lebkuchengewürz

1 Msp. Zimt

1 Orange(n), fein geriebene Schale

1 TL Rum

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

250 Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Milch, Zucker, Lebkuchengewürz, Zimt, Orangenschale und Rum dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
2. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. In einen Spritzbeutel füllen, in Gläser dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Nach Belieben dekorieren und servieren.