

## **DUNKLES SCHOKOLADENOUSSE**



## **QimiQ VORTEILE**

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung





10

) leich

## **ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
80 ml	Vollrahm
50 g	Zucker (optional)
2 cl	Rum
170 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

## **ZUBEREITUNG**

- 1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 2. Milch, Zucker und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
- 4. Schokolademousse in Kaffeetassen abfüllen, gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.
- 5. **Tipp:** Mit Birnenkompott servieren.