



DUNKLES SCHOKOLADENOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

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.