



HEISSE GEWÜRZSCHOKOLADE MIT TOPPING



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Stabile Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS TOPPING

200 g QimiQ Whip Konditorcreme

150 g Mascarpone

350 ml Milch

80 g Zucker

2 Vanilleschote(n), Mark davon

FÜR DIE HEISSE GEWÜRZSCHOKOLADE

1 Liter Milch

500 ml Vollrahm

400 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

300 g Milkschokolade

1 Orange(n), fein geriebene Schale

1 Prise(n) Salz

1 Msp. Zimt

0.5 Msp. Kardamom, gemahlen

1 Prise(n) Chilipulver

ZUBEREITUNG

1. Für das Topping: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehe und gut schütteln.
2. Für die heiße Gewürzschokolade: Milch, Schlagobers und Schokolade zusammen erhitzen. Orangenschale und Gewürze dazumischen. In Gläser abfüllen und das Topping darauf verteilen.
3. Nach Belieben dekorieren und servieren.