SCHOKOLADE-MINZE-CREME

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

10

leicht

Tipps

Die Hälfte der Schokolade mit geschmolzenem After Eight® austauschen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
60 ml	Milch
3 EL	Zucker
1 TL	Rum
100 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
1 kleiner Bund	Minze, gehackt
250 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen und geschmolzene Schokolade und Minze unterziehen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.