



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.