



# LUFTIGE GUANAJA BITTERSCHOKOLADE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**450 g**

**80 g** Eigelb

**100 g** Ei(er)

**80 g** Zucker

**1 Prise(n)** Salz

**7 g** Rum

**400 g** Valrhona-Guanaja 70% dunkle Schokolade

**300 g** Eiweiss

**50 g** Zucker

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, Eier, Zucker, Salz und Rum vermischen und auf 70 °C erhitzen. Vom Herd nehmen.
2. Dunkle Schokolade dazugeben, rühren bis sie sich aufgelöst hat und mit einem Stabmixer aufmixen.
3. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.