



DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE FRANZÖSISCH

QimiQ VORTEILE



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KG

300 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
75 g	Zucker
100 g	Vollei(er)
280 ml	Schlagrahm 36 % Fett
60 g	Butter, flüssig
300 g	dunkle Schokolade 70 % Kakao, flüssig
1 Prise(n)	Salz

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Das Vollei nach und nach zugeben und schaumig schlagen. Sahne und Butter langsam unterrühren und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen und eine Prise Salz dazumischen.