



WARMER SCHOKOLADENESPUMA

QimiQ **VORTEILE**



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

450 g

100 ml Rahm 30 % Fett

50 g Zucker

25 g Weinbrand

350 g

80 g Eigelb

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit der Sahne, Zucker, Eidotter und Weinbrand auf 50°C erwärmen. QimiQ Saucenbasis mit der Sahne, Zucker, Eidotter und Weinbrand auf 50°C erwärmen.
2. Den Topf vom Herd nehmen, die Schokolade zugeben und so lange umrühren, bis sich die Schokolade zur Gänze aufgelöst hat.
3. Die Schokoladenmasse in eine iSi Thermoflasche einfüllen und mit einer Kapsel aufschäumen.