



SCHOKOLADEMOUSSE (THERMOMIX)



QimiQ VORTEILE

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



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Vollrahm

100 g Schokolade, hell oder dunkel, in Stücken

3 EL Zucker

60 g Milch

1 EL Rum , optional

ZUBEREITUNG

1. Schlagobers in den Mixtopf geben, Rühraufsatz einsetzen und auf Stufe 3,5 unter Beobachtung aufschlagen. Rühraufsatz entfernen und Schlagobers umfüllen. Mixtopf reinigen.
2. Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Dann 3 Min./40 °C/Stufe 3 schmelzen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic dazugeben und 30 Sek./Stufe 3 vermischen.
4. Zucker, Milch und Rum dazugeben und 15 Sek./Stufe 3 vermischen.
5. Rühraufsatz wieder einsetzen, Schlagobers in den Mixtopf geben und vorsichtig auf Stufe 2 unterheben.
6. In Dessertgläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.