



# SCHOKOLADE-EIERLIKÖR



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 400 ML

**75 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**1** Ei(er)

**4** Eigelb

**100 g** Kristallzucker

**1 TL** Nescafé (Getränk)

**50 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

**125 ml** Milch

**200 ml** weisser Rum

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Ei, Eigelb, Zucker und Nescafé in eine Schüssel geben.
2. Über Dampf warm und im Eiswasser kalt schlagen.
3. Geschmolzene Schokolade vorsichtig unterziehen. Milch und Rum einrühren.
4. In Flaschen abfüllen, gut verschliessen und kühl lagern. Vor dem Servieren gut schütteln.