



SCHOKOLADE-BUTTERCREME-TOPPING (GEKOCHT)



QimiQ VORTEILE

- Zeit- und Ressourcenersparnis
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 730 G

500 g QimiQ Whip Konditorcreme

100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

15 g Kakaopulver

45 g Butter

35 g Zucker

35 ml Amaretto

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten unter ständigem rühren kurz auf 75° C erwärmen.
2. Mixen und in Plastikbeutel abfüllen.
3. Das kalte Topping bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.