



CHOCOLATE MOCCACINO



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit
- Hygienische Aufbewahrung über Tage



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

500 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, ungekühlt

300 ml Milch

PLUS PRO PORTION:

Trinkschokolade

Milchschaum

1 TL Schokoladeflocken

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Whip Schokolade mit Milch gut verrühren.
2. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. 2 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und kühlen.
3. Heisse Schokolade in ein Glas füllen, Milchschaum darauf geben und QimiQ Whip Schokoladetopping aufdressieren. Mit Schokoflocken bestreuen.