



WARME SCHOKOLADESAUCE (QSB)

QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

200 g

10 ml Rhum

20 g Sucre

50 ml Eau

100 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis, Rum, Zucker und Wasser erhitzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.