

## WARME SCHOKOLADESAUCE

## **QimiQ AVANTAGES**

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten





15

## **INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONS**

250 g QimiQ Base crème
250 g Chocolat noir (40-60% de cacao)
5 ml Rhum

## **PRÉPARATION**

1. QimiQ Classic, Schokolade und Rum über warmen Wasserbad schmelzen.