



WARME SCHOKOLADESAUCE

QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

750 g

250 ml Lait

20 ml Rhum

40 g Sucre

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

PRÉPARATION

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