



SCHOKOLADEMOUSSE (QW)

QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



Tipps

Anstelle von Chili könnte man auch fein gehackte Minze nehmen. Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g , réfrigéré

150 ml Milch, 0.1 % Fett

5 ml Rhum

50 g Sucre

pincée Piment en poudre

150 g Chocolat noir, fondu

ZUM DEKORIEREN

Coupeaux de chocolat

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Rum, Zucker und Chilipulver zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Zum Schluss geschmolzene Schokolade einrühren.
4. In einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
5. Mit Schokoladeflocken dekorieren.