



DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE-FÜLLUNG FÜR TORTEN



QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



INGRÉDIENTS POUR 1115 G

300 g , réfrigéré

400 ml Crème fouettée 36 % graisse

120 g

40 g Sucre

240 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

15 g Cognac

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Schlagobers, Eigelb und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade und Brandwein unterziehen.
4. Torte oder Roulade damit füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.