



HEISSER EIERLIKÖR MIT SCHOKOLADETOPPING



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Alkohol- und säurestabil



15



INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

FÜR DAS TOPPING

500 g , non réfrigéré

300 ml Lait

FÜR DEN EIERLIKÖR

500 ml Lait

50 g Sucre de canne

500 ml Liqueur aux œufs

Coupeaux de chocolat, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Whip Schokolade mit Milch gut verrühren.
2. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und ca. 3 Stunden kühlen.
3. Milch und Zucker erwärmen, Eierlikör untermischen.
4. Heißen Eierlikör in Gläser füllen und QimiQ Whip Schokotopping aufdressieren. Mit Schokoflocken bestreuen.