



# DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** , réfrigéré

**80 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**50 g** Sucre (optional)

**2 cl** Rhum

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

## PRÉPARATION

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Geschlagenes Schlagobers, Zucker und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Schokolademousse in Kaffeetassen abfüllen, gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.
5. **Tipp:** Mit Birnenkompott servieren.