



# HEISSE GEWÜRZSCHOKOLADE MIT TOPPING



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Stabile Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DAS TOPPING

**200 g**

**150 g** Mascarpone

**350 ml** Lait

**80 g** Sucre

**2** Gousse(s) de vanille, pulpe

### FÜR DIE HEISSE GEWÜRZSCHOKOLADE

**1 Liter** Lait

**500 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**400 g** Chocolat noir (40-60% de cacao)

**300 g** Milkschokolade

**1** Orange(s), zeste finement râpé

**1 pincée** Sel

**1 Msp.** Cannelle

**0.5 Msp.** Kardamom, moulues

**1 pincée** Piment en poudre

## PRÉPARATION

1. Für das Topping: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehe und gut schütteln.
2. Für die heiße Gewürzschokolade: Milch, Schlagobers und Schokolade zusammen erhitzen. Orangenschale und Gewürze dazumischen. In Gläser abfüllen und das Topping darauf verteilen.
3. Nach Belieben dekorieren und servieren.