



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained



## INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

**300 g**

**1 cs** Vinaigre

**200 g** Beurre, mou

**3** Jaune(s) d'œuf

**1.2 g**

**2 g** Vanilleextrakt

**400 g** Farine, sans levure

**8 g** Natron

**3** Blanc(s) d'œuf

**250 g** Sucre glace

**1 pincée** Sel

**250 g**

**80 ml** Lait

**50 g** Sucre

**2 cl** Rhum

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

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Milch, Zucker und Rum dazugeben. Masse so lange auf höchster Stufe aufschlagen, bis das gewünschte Volumen erreicht wird.
8. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
9. In einen Spritzsack füllen und auf die Emojis dressieren.