



# DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE FRANZÖSISCH

QimiQ AVANTAGES



10



## INGRÉDIENTS POUR 1 KG

**300 g** , réfrigéré

**75 g** Sucre

**100 g** Vollei(er)

**280 ml** Crème fouettée 36% de matière grasse

**60 g** Beurre, flüssig

**300 g** , flüssig

**1 pincée** Sel

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Das Vollei nach und nach zugeben und schaumig schlagen. Sahne und Butter langsam unterrühren und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen und eine Prise Salz dazumischen.