



SCHOKOLADE-SAHNE-LIKÖR (THERMOMIX®) LIQUEUR AU CHOCOLAT ET À LA CRÈME (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation facile et rapide
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
 - Stable à l'alcool et ne coagule donc pas
- Hitzestabil
 - Stable à la chaleur



INGRÉDIENTS POUR 1 LITER

125 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
250 g	Whisky
20 g	Vollmilchschokolade, in Stücken
20 g	Kochschokolade_Chocolat , in Stücken
180 g	Sucre
1	Œuf(s)
275 g	Lait

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten außer den Whiskey in den Mixtopf geben.

– Ajouter tous les ingrédients, sauf le whisky, dans le bol du mixeur.

2. 10 Sek./Stufe 10 vermischen.

– Mélanger pendant 10 secondes/vitesse 10.

3. 6 Min./90°C/Stufe 3 erhitzen.

– Mélanger pendant 10 secondes/vitesse 10.

4. 3 Min./90°C/Stufe 3 einstellen und währenddessen den Whiskey langsam durch die Deckelöffnung dazugeben.

– Régler 3 min/90°C/niveau 3 et pendant ce temps, ajouter lentement le whisky par l'ouverture du couvercle.

5. Heiß in Flaschen abfüllen, gut verschließen und kühlen.

– Mettez en bouteille à chaud, fermez bien et réfrigérez.