



SCHOKOLADE-EIERLIKÖR



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 400 ML

75 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s)

4 Jaune(s) d'œuf

100 g Kristallzucker_Sucre cristallisé

1 TL Nescafé (Getränk)_Nescafé (boisson)

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

125 ml Lait

200 ml weißer Rum

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Ei, Eidotter, Zucker und Löscaffee in eine Schüssel geben.
2. Über Dampf warm und im Eiswasser kalt schlagen.
3. Geschmolzene Schokolade vorsichtig unterziehen. Milch und Rum einrühren.
4. In Flaschen abfüllen, gut verschließen und kühl lagern. Vor dem Servieren gut schütteln.