



# WARME SCHOKOLADESAUCE (QSB)

## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Sahne-Basis

**10 ml** Rum

**20 g** Zucker

**50 ml** Wasser

**100 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, Rum, Zucker und Wasser erhitzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.