



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.