



WEISSE UND DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1245 G

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Zucker

250 ml Milch

50 ml Rum (optional)

5 g Vanillearoma

170 g Weiße Schokolade, geschmolzen

170 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Rum und Vanillearoma dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Masse halbieren. Geschmolzene weiße Schokolade unter eine Hälfte und die geschmolzene dunkle Schokolade unter die andere Hälfte ziehen.
4. Abwechselnd in Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.