



SCHOKOLADEMOUSSE AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Ideal für Front-cooking und Buffet



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

200 g QimiQ Classic, ungekühlt

400 ml Schlagobers 36 % Fett

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

70 g Zucker

40 ml Rum

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen aufmischen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In einen 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln hineindrehe und gut schütteln. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Herausnehmen, nochmals gut schütteln und portionieren.