



# DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

## Tipps

Mit Birnenkompott servieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**160 ml** Schlagobers 36 % Fett

**100 g** Zucker (optional)

**4 cl** Rum

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

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Geschlagenes Schlagobers, Zucker und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Schokolademousse in Kaffeetassen abfüllen, gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.