



LUFTIGE GUANAJA BITTERSCHOKOLADE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

450 g	QimiQ Sahne-Basis
80 g	Eigelb
100 g	Ei(er)
80 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
7 g	Rum
400 g	Valrhona-Guanaja 70% dunkle Schokolade
300 g	Eiweiß
50 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, Eier, Zucker, Salz und Rum vermischen und auf 70 °C erhitzen. Vom Herd nehmen.
2. Dunkle Schokolade dazugeben, rühren bis sie sich aufgelöst hat und mit einem Stabmixer aufmixen.
3. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.