



# LUFTIGE GUANAJA BITTERSCHOKOLADE



## QimiQ VORTEILE

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



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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