



SCHOKOLADE-SAHNE-LIKÖR (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Hitzestabil



ZUTATEN FÜR 1 LITER

125 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

250 g Whisky

20 g Vollmilkschokolade, in Stücken

20 g Kochschokolade, in Stücken

180 g Zucker

1 Ei(er)

275 g Milch

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten außer den Whiskey in den Mixtopf geben.
2. 10 Sek./Stufe 10 vermischen.
3. 6 Min./90°C/Stufe 3 erhitzen.
4. 3 Min./90°C/Stufe 3 einstellen und währenddessen den Whiskey langsam durch die Deckelöffnung dazugeben.
5. Heiß in Flaschen abfüllen, gut verschließen und kühlen.