



SCHOKOLADE MOUSSE

QimiQ VORTEILE



10



leicht



Tipps

Anstelle von Chili könnte man auch fein gehackte Minze nehmen.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 3 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 ml Milch, 0.1 % Fett

5 ml Rum

50 g Zucker

1 Prisen Chilipulver

150 g Bitterschokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Milch, Rum, Zucker und Chilipulver zugeben und bei höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen.
3. Zum Schluss geschmolzene Schokolade langsam unterrühren.