



# 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.