



SCHOKOLADE-EIERLIKÖR



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 400 ML

75 g QimiQ Classic, ungekühlt

1 Ei(er)

4 Eigelb

100 g Kristallzucker

1 TL Löskaffee (Getränk)

50 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

125 ml Milch

200 ml weißer Rum

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Ei, Eidotter, Zucker und Löskaffee in eine Schüssel geben.
2. Über Dampf warm und im Eiswasser kalt schlagen.
3. Geschmolzene Schokolade vorsichtig unterziehen. Milch und Rum einrühren.
4. In Flaschen abfüllen, gut verschließen und kühl lagern. Vor dem Servieren gut schütteln.