



SCHOKOLADEMOUSSE (HAAS)



QimiQ BENEFITS

- Quick and easy preparation
- Full creamy taste with less fat and cholesterol
- Longer presentation times without loss of quality



15



easy

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Classic, unchilled

100 g Haas dark chocolate coating, melted

60 ml Milk

3 tbsp Sugar

1 sachet(s) Haas Vanillinzucker

1 tsp Rum

250 ml Cream 36 % fat, whipped

METHOD

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit geschmolzener Kuvertüre vermengen.
2. Milch, Zucker, Vanillinzucker und Rum dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).