



# DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE FRANZÖSISCH

QimiQ **BENEFITS**



10



easy

## INGREDIENTS FOR 1 KG

**300 g** QimiQ Whip Pastry Cream, chilled

**75 g** Sugar

**100 g** Whole egg(s)

**280 ml** Whipping cream 35-36 % fat

**60 g** Butter, liquid

**300 g** Dark chocolate 70 % cocoa, liquid

**1 pinch(es)** Salt

## METHOD

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Das Vollei nach und nach zugeben und schaumig schlagen. Sahne und Butter langsam unterrühren und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen und eine Prise Salz dazumischen.