



# WARMER SCHOKOLADENESPUMA

QimiQ **BENEFITS**



## INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

**450 g** QimiQ Cream Base

**100 ml** Cream 30 % fat

**50 g** Sugar

**25 g** Brandy

**350 g** dunkle Schokolade Valrhona 56 %

**80 g** Egg yolk(s)

## METHOD

1. QimiQ Saucenbasis mit der Sahne, Zucker, Eidotter und Weinbrand auf 50°C erwärmen. QimiQ Saucenbasis mit der Sahne, Zucker, Eidotter und Weinbrand auf 50°C erwärmen.
2. Den Topf vom Herd nehmen, die Schokolade zugeben und so lange umrühren, bis sich die Schokolade zur Gänze aufgelöst hat.
3. Die Schokoladenmasse in eine iSi Thermoflasche einfüllen und mit einer Kapsel aufschäumen.