SCHOKOLADEMOUSSE (THERMOMIX)

QimiQ BENEFITS

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Classic, unchilled
250 g	Whipping cream 36 % fat
100 g	Schokolade, hell oder dunkel, in Stücken
3 tbsp	Sugar
60 g	Milk
1 tbsp	Rum , optional

METHOD

1. Schlagobers in den Mixtopf geben, Rühraufsatz einsetzen und auf Stufe 3,5 unter Beobachtung aufschlagen. Rühraufsatz entfernen und Schlagobers umfüllen. Mixtopf reinigen.
2. Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Dann 3 Min./40 °C/Stufe 3 schmelzen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic dazugeben und 30 Sek./Stufe 3 vermischen.
4. Zucker, Milch und Rum dazugeben und 15 Sek./Stufe 3 vermischen.
5. Rühraufsatz wieder einsetzen, Schlagobers in den Mixtopf geben und vorsichtig auf Stufe 2 unterheben.
6. In Dessertgläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.