



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, Rührhaufsatz einsetzen und auf Stufe 3,5 unter Beobachtung aufschlagen. Rührhaufsatz 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. Rührhaufsatz wieder einsetzen, Schlagobers in den Mixtopf geben und vorsichtig auf Stufe 2 unterheben.
6. In Dessertgläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.