



# GLÄNZENDE SCHOKOLADEGLASUR



## QimiQ AVANTAGES

- Les glaçages ne se cassent pas en les coupant
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE, 26 CM Ø

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**120 g** Miel

**220 g** Chocolat noir (40-60% de cacao)

## PRÉPARATION

1. QimiQ Classic und Honig schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.