



SCHOKOLADEMOUSSE (HAAS)



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Couverture de chocolat noir Haas, fondu

60 ml Lait

3 cs Sucre

1 sachet(s) Haas Vanillinzucker

1 cc Rhum

250 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit geschmolzener Kuvertüre vermengen.
2. Milch, Zucker, Vanillinzucker und Rum dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).