



WARME SCHOKOLADESAUCE

QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

750 g QimiQ Sauce Base

250 ml Lait

20 ml Rhum

40 g Sucre

200 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis, Rum, Zucker und Milch erhitzen.
2. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.