



# DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE-FÜLLUNG FÜR TORTEN



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1115 G

**300 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**400 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**120 g** Jaune d'œuf pasteurisé

**40 g** Sucre

**240 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

**15 g** Cognac

## PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Schlagobers, Eigelb und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade und Brandwein unterziehen.
4. Torte oder Roulade damit füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.