



# HEISSER EIERLIKÖR MIT SCHOKOLADETOPPING



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Conservation hygiénique pendant plusieurs jours
- Stable à l'alcool et aux acides



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITRE KISAG BLÄSER

### FÜR DAS TOPPING

**500 g** QimiQ Whip Chocolat, non réfrigéré

**300 ml** Lait

### FÜR DEN EIERLIKÖR

**500 ml** Lait

**50 g** Sucre de canne

**500 ml** Liqueur aux œufs

Coupeaux de chocolat, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Whip Schokolade mit Milch gut verrühren.
2. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und ca. 3 Stunden kühlen.
3. Milch und Zucker erwärmen, Eierlikör untermischen.
4. Heißen Eierlikör in Gläser füllen und QimiQ Whip Schokotopping aufdressieren. Mit Schokoflocken bestreuen.