



# LIQUEUR AU CHOCOLAT ET À LA CRÈME (THERMOMIX®)



## QimiQ AVANTAGES

- Une préparation simple et rapide
- Stable à l'alcool et ne coagule donc pas
- Stable à la chaleur



## INGRÉDIENTS POUR 1 LITRE(S)

**125 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

**250 g** Whiskey

**20 g** Vollmilchschokolade, in Stücken

**20 g** Chocolat , in Stücken

**180 g** Sucre

**1** Œuf(s)

**275 g** Lait

## PRÉPARATION

1. Ajouter tous les ingrédients, sauf le whisky, dans le bol du mixeur.
2. Mélanger pendant 10 secondes/vitesse 10.
3. Mélanger pendant 10 secondes/vitesse 10.
4. Régler 3 min/90°C/niveau 3 et pendant ce temps, ajouter lentement le whisky par l'ouverture du couvercle.
5. Mettez en bouteille à chaud, fermez bien et réfrigérez.