



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 Vollmilkschokolade, 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.