



# SCHOKOLADEMOUSSE (THERMOMIX)



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Crème fouettée 36 % graisse

**100 g** Schokolade, hell oder dunkel, in Stücken

**3 cs** Sucre

**60 g** Lait

**1 cs** Rhum , optionnel

## PRÉPARATION

1. Schlagobers in den Mixtopf geben, Rührhaufsatz einsetzen und auf Stufe 3,5 unter Beobachtung aufschlagen. Rührhaufsatz entfernen und Schlagobers umfüllen. Mixtopf reinigen.
2. Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Dann 3 Min./40 °C/Stufe 3 schmelzen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic dazugeben und 30 Sek./Stufe 3 vermischen.
4. Zucker, Milch und Rum dazugeben und 15 Sek./Stufe 3 vermischen.
5. Rührhaufsatz wieder einsetzen, Schlagobers in den Mixtopf geben und vorsichtig auf Stufe 2 unterheben.
6. In Dessertgläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.