



LIQUEUR AU JAUNE D'ŒUF ET CHOCOLAT



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 400 ML

75 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s)

4 Jaune(s) d'œuf

100 g Sucre cristallisé

1 cc Nescafé (boisson)

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

125 ml Lait

200 ml Rhum blanc

PRÉPARATION

1. Mettre le QimiQ Classic, l'œuf entier, les jaunes d'œufs, le sucre et le café soluble dans un saladier.
2. Battre le mélange au chaud au-dessus de la vapeur et battre au froid dans de l'eau glacée.
3. Incorporer délicatement le chocolat fondu. Y mélanger le lait et le rhum.
4. Remplir dans des petites bouteilles, bien les fermer et les conserver au frais. Bien secouer avant de servir.