



# WARME SCHOKOLADESAUCE (QSB)

## QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**200 g** QimiQ Sauce Base

**10** Rum

**20 g** Zucchero

**50** Aqua

**100 g** Cioccolato nero (40-60% di cacao)

## PREPARAZIONE

1. QimiQ Saucenbasis, Rum, Zucker und Wasser erhitzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.