



LEICHTE SCHOKOLADEGLASUR



QimiQ VANTAGGI

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Gelingsicher
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1

200 g QimiQ Classic,

200 g Cioccolato nero (40-60% di cacao)

PREPARAZIONE

1. QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.