



SCHOKOLADEMOUSSE (HAAS)



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

100 g Rivestimento di cioccolato fondente Haas,

60 Latte

3 Zucchero

1 Haas Vanillinzucker

1 Rum

250 Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit geschmolzener Kuvertüre vermengen.
2. Milch, Zucker, Vanillinzucker und Rum dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).