



WARME SCHOKOLADESAUCE

QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

750 g QimiQ Sauce Base

250 Latte

20 Rum

40 g Zucchero

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

PREPARAZIONE

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