



SCHOKOLADEMOUSSE (QW)

QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



semplicement

Suggerimenti

Anstelle von Chili könnte man auch fein gehackte Minze nehmen.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

INGREDIENTI PER 10

200 g QimiQ Whip,
150 Latte, 0,1% di grassi
5 Rum
50 g Zucchero
Peperoncini in polvere
150 g Cioccolato amaro,

ZUM DEKORIEREN

Fiocchi di cioccolato

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Rum, Zucker und Chilipulver zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Zum Schluss geschmolzene Schokolade einrühren.
4. In einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
5. Mit Schokoladeflocken dekorieren.