



# 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.