



DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE-FÜLLUNG FÜR TORTEN



QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1115 G

300 g QimiQ Whip,
400

120 g Tuorlo d'uovo pastorizzato

40 g Zucchero

240 g Cioccolato nero (40-60% di cacao),

15 g Brandy

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Schlagobers, Eigelb und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade und Brandwein unterziehen.
4. Torte oder Roulade damit füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.