



# HEISSER EIERLIKÖR MIT SCHOKOLADETOPPING



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Alkohol- und säurestabil



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

### FÜR DAS TOPPING

**500 g** QimiQ Whip Cioccolato,

**300** Latte

### FÜR DEN EIERLIKÖR

**500** Latte

**50 g** Zucchero bruno

**500** Liquore all'uovo

Fiocchi di cioccolato,

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Whip Schokolade mit Milch gut verrühren.
2. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und ca. 3 Stunden kühlen.
3. Milch und Zucker erwärmen, Eierlikör unterrühren.
4. Heißen Eierlikör in Gläser füllen und QimiQ Whip Schokotopping aufdressieren. Mit Schokoflocken bestreuen.