



DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE FRANZÖSISCH

QimiQ VANTAGGI



10



semplicement

INGREDIENTI PER 1

300 g QimiQ Whip,

75 g Zucchero

100 g Uovo intero

280

60 g Burro, flüssig

300 g , flüssig

1 Sale

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Das Vollei nach und nach zugeben und schaumig schlagen. Sahne und Butter langsam unterrühren und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen und eine Prise Salz dazumischen.