



# LIQUORE ALLA CREMA DI CIOCCOLATO (THERMOMIX®)



## QimiQ VANTAGGI

- Preparazione facile e veloce
- L'alcool è stabile e quindi non coagula
- Stabile al calore



## INGREDIENTI PER 1

<b>125 g</b>	QimiQ Classic Vaniglia,
<b>250 g</b>	Whiskey
<b>20 g</b>	Vollmilchschokolade, in Stücken
<b>20 g</b>	Cioccolato al latte, in Stücken
<b>180 g</b>	Zucchero
<b>1</b>	Uovo (Uova)
<b>275 g</b>	Latte

## PREPARAZIONE

1. Porre tutti gli ingredienti tranne il whisky nella ciotola di miscelazione.
2. Miscelare per 10 sec./livello 10.
3. Miscelare per 10 sec./livello 10.
4. Impostare a 3 minuti/90°C/livello 3 e aggiungere lentamente il whiskey attraverso l'apertura del coperchio.
5. Bottigliare caldo, sigillare bene e conservare in frigorifero.