



SCHOKOLADE-EIERLIKÖR



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



sempliment

INGREDIENTI PER 400 ML

75 g	QimiQ Classic,
1	Uovo (Uova)
4	Tuorlo d'uovo
100 g	Zucchero cristallino
1	Caffè solubile (bibita)
50 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao),
125	Latte
200	Rum bianco

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Ei, Eidotter, Zucker und Löscaffee in eine Schüssel geben.
2. Über Dampf warm und im Eiswasser kalt schlagen.
3. Geschmolzene Schokolade vorsichtig unterziehen. Milch und Rum einrühren.
4. In Flaschen abfüllen, gut verschließen und kühl lagern. Vor dem Servieren gut schütteln.