



# SCHOKOLADEMOUSSE (HAAS)



## QimiQ BENEFITS

- Quick and simple preparation
- Full creamy taste with less fat and cholesterol
- Longer shelf life without loss of quality



15



easy

## INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Classic, room temperature

**100 g** Haas dark chocolate coating, melted

**60 ml** Milk

**3 tbsp** Sugar

**1 sachet(s)** Haas Vanillinzucker

**1 tsp** Rum

**250 ml** Heavy cream 36 % fat, beaten

## METHOD

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit geschmolzener Kuvertüre vermengen.
2. Milch, Zucker, Vanillinzucker und Rum dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).