



ESPRESSOCREME

QimiQ VORTEILE



15



leicht



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 ml Milch, 0.1 % Fett

4 g Lösliches Kaffeepulver

80 g Zucker

ZUM DEKORIEREN

Schokokaffeebohnen

Minze

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Nescafé und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Schokokaffeebohnen und Minze dekorieren.