



EIERLIKÖRCREME MIT LÖFFELBISCUITS

QimiQ **VORTEILE**



15



leicht



Tipps

Anstelle von Eierlikör kann auch Orangenlikör genommen werden. Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g QimiQ Classic Vanille

100 ml Milch

50 ml Eierlikör

80 g Zucker

10 Stück Löffelbiscuits, gewürfelt

100 ml Orangensaft

ZUM GARNIEREN

Löffelbiscuits

Orangenfilet, in Spalten geschnitten

Schokolade, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Eierlikör und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Löffelbiscuits mit Orangensaft benetzen und in die Gläser verteilen. Mit Eierlikörcreme auffüllen.
4. Mit Löffelbiscuits, Orangenspalten und Schokoladestückchen garnieren.