



GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2 EL Lösliches Kaffeepulver

150 ml Wasser, heiß

1 EL Zucker

100 ml Orangensaft

320 g Vanille Glace

ZUM DEKORIEREN

125 ml Vollrahm, geschlagen

Schokokaffeebohnen

ZUBEREITUNG

1. Nescafé in heißem Wasser mit Zucker auflösen und erkalten lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kaffee und Orangensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Vanilleeis in Würfel schneiden, zur Creme geben und untermischen.
4. Creme sofort in gekühlte Schalen füllen und mit geschlagenem Rahm und Kaffeebohnen garniert servieren.