



ESPRESSOCREME



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 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 Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen lassen.
4. Mit Schokokaffeebohnen und Minze dekorieren.