



KAFFEEPARFAIT MIT KOKOS



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee, gekühlt

60 g Pasteurisiertes Vollei

30 g Zucker

30 ml Kaffeelikör

30 ml Kokosnusslikör

65 g Kokosraspel

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Kaffee leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Das Vollei mit Zucker und Liköre über Dampf schaumig schlagen. Vom Herd nehmen und kalt schlagen.
3. Eimischung zum QimiQ Whip Kaffee geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und tiefkühlen.
5. Stürzen und in Kokosraspeln wälzen.