



KAFFEECREME MIT BIRNEN



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee, gekühlt

200 g Birne Konserve, abgetropft

75 g Karamellsirup

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Kaffee bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. In Gläser dressieren, mit Birnen und Karamellsirup dekorieren und gut durchkühlen lassen.