



KAFFEECREME MIT AMARETTINI



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee, gekühlt

100 g Mascarpone

100 g Amarettini, zerstoßen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Kaffee leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, mit Amarettini dekorieren und gut durchkühlen lassen.