



# GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**20 g** Lösliches Kaffeepulver

**30 g** Zucker

**200 ml** Orangensaft, gekühlt

**600 g** Vanille Glace

## ZUM DEKORIEREN

**100 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**50 ml** Milch, gekühlt

Schokokaffeebohnen

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Mixer oder Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Schüsselboden und -rand erreicht wird.
2. Nescafé, Zucker, Orangensaft und Vanilleeis dazugeben und ein paar Minuten weiter aufschlagen.
3. Für den Dekorrahm, kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Schüsselboden und -rand erreicht wird. Milch dazugeben und ca. 5 Minuten weiter aufschlagen.
4. Milch dazugeben und ca. 5 Minuten weiter aufschlagen.
5. Creme sofort in gekühlte Schalen füllen und mit Dekorsahne und Kaffeebohnen garniert servieren.