



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.