



WHISKY CREMELIKÖR



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 900 ML

150 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 ml Milch

200 ml Whisky

2 TL Kakaopulver

150 g Puderzucker

3 TL Lösliches Kaffeepulver

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. QimiQ Classic, Milch, Whisky, Kakaopulver, Puderzucker und Nescafé in einen Mixbecher geben und mit einem Mixstab gemeinsam aufmixen.
3. In Flaschen abfüllen, gut verschliessen und kühl lagern. Vor dem Servieren gut schütteln.