



EIERLIKÖRCREME MIT BISKOTTEN

QimiQ AVANTAGES



15



Tipps

Anstelle von Eierlikör kann auch Orangenlikör genommen werden. Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 5 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g , réfrigéré

200 g QimiQ Classic Vanille

100 ml Lait

50 ml Liqueur aux œufs

80 g Sucre

10 Biscuits à la cuillère, coupé en dés

100 ml Jus d'orange

ZUM GARNIEREN

Biscuits à la cuillère

Orangenfilet_Filet d'orange, in Spalten geschnitten

Chocolat, haché

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Eierlikör und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Biskotten mit Orangensaft benetzen und in die Gläser verteilen. Mit Eierlikörcreme auffüllen.
4. Mit Biskotten, Orangenspalten und Schokoladestückchen garnieren.