



GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 cs Löskaffeepulver

150 ml Eau,

1 cs Sucre

100 ml Jus d'orange

320 g Vanilleeis

ZUM DEKORIEREN

125 ml Crème entière, fouetté

Schokokaffeebohnen_Graines de café au chocolat

PRÉPARATION

1. Löskaffee in heißem Wasser mit Zucker auflösen und erkalten lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kaffee und Orangensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Vanilleeis in Würfel schneiden, zur Creme geben und untermischen.
4. Creme sofort in gekühlte Schalen füllen und mit geschlagener Sahne und Kaffeebohnen garniert servieren.