



BRANDTEIGKRAPFERL MIT KAFFEECREME



QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Brandteigkrapferl_Galettes de pâte à choux

FÜR DIE KAFFEECREME

500 g

PRÉPARATION

1. Für die Kaffeecreme: Kaltes QimiQ Whip Kaffee bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Brandteigkrapferl halbieren und mit der Kaffeecreme füllen.
3. Mit frischen Himbeeren dekorieren und servieren.