



KAFFEEPARFAIT MIT KOKOS



QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

400 g , réfrigéré

100 g

50 g Sucre

50 ml Kaffeelikör

50 ml Liqueur de noix de coco

100 g Noix de coco râpée

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip Kaffee leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Das Vollei mit Zucker und Liköre über Dampf schaumig schlagen. Vom Herd nehmen und kalt schlagen.
3. Eimischung zum QimiQ Whip Kaffee geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und tiefkühlen.
5. Stürzen und in Kokosflocken wälzen.