



KAFFEEPARFAIT MIT KOKOS



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONS

250 g , réfrigéré

60 g

30 g Sucre

30 ml Kaffeelikör

30 ml Liqueur de noix de coco

65 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.