



# BRANDTEIGKRAPFERL MIT KAFFEECREME



## QimiQ AVANTAGES

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



15

## INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONS

5 Brandteigkrapferl\_Galettes de pâte à choux

## FÜR DIE KAFFEECREME

250 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.