



INGWERBÖGEN MIT KAFFEECREME

QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

FÜR DEN TEIG

4 Euf(s)

150 g Sucre glace

15 g Sucre vanillé

120 g Farine, sans levure

Ingwerpulver

100 g Ingwer kandiert, finement hachées

FÜR DIE CREME

250 g , réfrigéré

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Eier, Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Ingwerpulver vorsichtig unterheben.
3. Mit einem Spritzsack Kreise (ca. 5 cm Ø) auf ein Backblech spritzen. Mit kandiertem Ingwer bestreuen und ca. 8 - 10 Minuten backen.
4. Kaltes QimiQ Whip Kaffee bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Die ausgekühlten Ingwerkekse damit zusammensetzen und gut durchkühlen lassen.