



# GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

**200 g** , réfrigéré

**20 g** Löskaffeepulver

**30 g** Sucre

**200 ml** Jus d'orange, réfrigéré

**600 g** Vanilleeis

## ZUM DEKORIEREN

**100 g** , réfrigéré

**50 ml** Lait, réfrigéré

Schokokaffeebohnen\_Graines de café au chocolat

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Schüsselboden und -rand erreicht wird.
2. Löskaffee, Zucker, Orangensaft und Vanilleeis dazugeben und ein paar Minuten weiter aufschlagen.
3. Für die Dekorsahne: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Schüsselboden und -rand erreicht wird.
4. Milch dazugeben und ca. 5 Minuten weiter aufschlagen.
5. Creme sofort in gekühlte Schalen füllen und mit Dekorsahne und Kaffeebohnen garniert servieren.