



WHISKY CREMELIKÖR



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 900 ML

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 ml Lait

200 ml Whisky

2 TL Poudre de cacao

150 g Sucre glace

3 TL Löskaffeepulver

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. QimiQ Classic, Milch, Whisky, Kakaopulver, Staubzucker und Löskaffee in einen Mixbecher geben und mit einem Mixstab gemeinsam aufmixen.
3. In Flaschen abfüllen, gut verschließen und kühl lagern. Vor dem Servieren gut schütteln.