



ESPRESSOCREME

QimiQ VORTEILE



15



leicht



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 ml Milch, 0.1 % Fett

4 g Löskaffeepulver

80 g Zucker

ZUM DEKORIEREN

Schokokaffeebohnen

Minze

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Löskaffeepulver und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen lassen.
4. Mit Schokokaffeebohnen und Minze dekorieren.