



# 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.