



EIERLIKÖRCREME MIT BISKOTTEN

QimiQ VORTEILE



15



leicht

Tipps

Anstelle von Eierlikör kann auch Orangenlikör genommen werden. Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 5 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g QimiQ Classic Vanille

100 ml Milch

50 ml Eierlikör

80 g Zucker

10 Stück Biskotten/Löffelbiskuits, gewürfelt

100 ml Orangensaft

ZUM GARNIEREN

Biskotten/Löffelbiskuits

Orangenfilet, in Spalten geschnitten

Schokolade, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Eierlikör und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Biskotten mit Orangensaft benetzen und in die Gläser verteilen. Mit Eierlikörcreme auffüllen.
4. Mit Biskotten, Orangenspalten und Schokoladestückchen garnieren.