



# GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**2 EL** Löskaffeepulver

**150 ml** Wasser, heiß

**1 EL** Zucker

**100 ml** Orangensaft

**320 g** Vanilleeis

## ZUM DEKORIEREN

**125 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

Schokokaffeebohnen

## ZUBEREITUNG

1. Löskaffee in heißem Wasser mit Zucker auflösen und erkalten lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kaffee und Orangensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Vanilleeis in Würfel schneiden, zur Creme geben und untermischen.
4. Creme sofort in gekühlte Schalen füllen und mit geschlagener Sahne und Kaffeebohnen garniert servieren.