



KAFFEEWÜRFEL



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil
- Schnelle und einfache Zubereitung

Tipps

Statt Cognac kann auch Baileys oder Orangenlikör verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

250 g QimiQ Classic

250 g Dunkle Schokolade

2 cl Cognac

15 g Löskaffeepulver

Backoblaten (120 x 200 mm)

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit der Schokolade schmelzen.
2. Cognac und Löskaffeepulver dazumischen.
3. Die Masse abwechselnd mit den Oblaten in eine Form schichten, beschweren und über Nacht kühlen.
4. In Würfel (ca. 2,5 x 2,5 cm)
5. Gekühlt lagern.

schneiden.