



GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

20 g Löskaffeepulver

30 g Zucker

200 ml Orangensaft, gekühlt

600 g Vanilleeis

ZUM DEKORIEREN

100 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

50 ml Milch, gekühlt

Schokokaffeebohnen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Schüsselboden und -rand erreicht wird.
2. Löskaffee, Zucker, Orangensaft und Vanilleeis dazugeben und ein paar Minuten weiter aufschlagen.
3. Für die Dekorsahne: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Schüsselboden und -rand erreicht wird.
4. Milch dazugeben und ca. 5 Minuten weiter aufschlagen.
5. Creme sofort in gekühlte Schalen füllen und mit Dekorsahne und Kaffeebohnen garniert servieren.