



WHISKY CREMELIKÖR



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 900 ML

150 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 ml Milch

200 ml Whisky

2 TL Kakaopulver

150 g Staubzucker

3 TL Löskaffeepulver

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. QimiQ Classic, Milch, Whisky, Kakaopulver, Staubzucker und Löskaffee in einen Mixbecher geben und mit einem Mixstab gemeinsam aufmischen.
3. In Flaschen abfüllen, gut verschließen und kühl lagern. Vor dem Servieren gut schütteln.