



# EIERLIKÖRCREME MIT BISKOTTEN

## QimiQ AVANTAGES



15



simplement



### Conseils

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

### INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**200 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**200 g** QimiQ Classic Vanille

**100 ml** Lait

**50 ml** Liqueur aux œufs

**80 g** Sucre

**10** Biscuits à la cuillère, coupé en dés

**100 ml** Jus d'orange

### ZUM GARNIEREN

Biscuits à la cuillère

Filet d'orange, coupé en quartiers

Chocolat, haché

### PRÉPARATION

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.