



GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 cs Café soluble

150 ml Eau,

1 cs Sucre

100 ml Jus d'orange

320 g Glace à la vanille

ZUM DEKORIEREN

125 ml Crème entière, fouetté

Graines de café au chocolat

PRÉPARATION

1. Löskafee 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.