



INGWERBÖGEN MIT KAFFEECREME

QimiQ AVANTAGES

- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Préparation simple et rapide
- Bonne stabilité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

FÜR DEN TEIG

4 Œuf(s)

150 g Sucre glace

15 g Sucre vanillé

120 g Farine, sans levure

Gingembre en poudre

100 g Gingembre confit, finement hachées

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Café, réfrigéré

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Eier, Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Ingwerpulver vorsichtig unterheben.
3. Mit einem Spritzsack Kreise (ca. 5 cm Ø) auf ein Backblech spritzen. Mit kandiertem Ingwer bestreuen und ca. 8 - 10 Minuten backen.
4. Kaltes QimiQ Whip Kaffee bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Die ausgekühlten Ingwerkekse damit zusammensetzen und gut durchkühlen lassen.