



GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

200 g QimiQ Whip , réfrigéré

20 g Café soluble

30 g Sucre

200 ml Jus d'orange, réfrigéré

600 g Glace à la vanille

ZUM DEKORIEREN

100 g QimiQ Whip , réfrigéré

50 ml Lait, réfrigéré

Graines de café au chocolat

PRÉPARATION

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.