



WHISKY CREMELIKÖR



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 900 ML

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 ml Lait

200 ml Whiskey

2 cc Poudre de cacao

150 g Sucre glace

3 cc Café soluble

PRÉPARATION

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