



GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,
2 Caffè solubile
150 Aqua,
1 Zucchero
100 Succo d'arancia
320 g Gelato di vaniglia

ZUM DEKORIEREN

125 Panna, 36 % di grassi,
Grani di caffè al cioccolato

PREPARAZIONE

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.