



# INGWERBÖGEN MIT KAFFEECREME

## QimiQ VANTAGGI

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DEN TEIG

4 Uovo (Uova)

150 g Zucchero a velo

15 g Zucchero vanigliato

120 g Farina,  
Zenzero in polvere

100 g Zenzero candito,

### FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Caffè,

## PREPARAZIONE

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.