



GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



semplicement

INGREDIENTI PER 8

200 g QimiQ Whip,
20 g Caffè solubile
30 g Zucchero
200 Succo d'arancia,
600 g Gelato di vaniglia

ZUM DEKORIEREN

100 g QimiQ Whip,
50 Latte,
Grani di caffè al cioccolato

PREPARAZIONE

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.