

## Espresso Creme



### Rezept für 10 Portionen à 60g

#### Zutaten

---

250 g	QimiQ Whip, gekühlt
200 g	Emmi Milch
80 g	Zucker
4 g	löslicher Kaffee
10 g	Schokokaffeebohnen
1 Bund	Grüne Minze

#### Zubereitung

---

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen.
2. Milch mit Kaffeepulver auflösen.
3. Zucker begeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. In einen Spritzsack geben, abfüllen und gut durchkühlen.
5. Mit Schoko(-kaffee)bohnen und Minzeblatt garnieren.

#### Tipp:

Anstelle von Kaffeepulver kann auch Malzkaffee (koffeinfrei) verwendet werden.