

Eisgel

Die Migros setzt auf nach
Instantkaffees und Delizio-Ka
Damit lassen sich coole De

Orangen-Espresso-Coupe

Dessert für 4 Personen

50 g	Zucker
0,5 dl	heisser Espresso
4 EL	Orangensirup
200 g	Crème fraîche
250 g	Doppelrahm
2 dl	Espresso, heiss
½	Bio-Orange

Zucker im Espresso auflösen. Espresso auskühlen lassen. Mit Sirup und Crème fraîche mischen. Rahm flaumig schlagen und unterheben. In einer Chromstahlschüssel ca. 4 Stunden gefrieren lassen. Masse ca. alle 30 Minuten mit einem Schwingbesen durchrühren. Von der Glace pro Person drei Kugeln formen. In Gläser verteilen. Frisch gebrauten Espresso darübergiessen. Von der Orange Zesten abziehen. Coupe damit garnieren und sofort servieren.

Zubereitung ca. 15 Minuten
+ ca. 4 Stunden tiefkühlen

Pro Person ca. 3 g Eiweiss, 46 g Fett,
26 g Kohlenhydrate, 2100 kJ/520 kcal