



Crunchy Baileys Café Glacé

👤 4 ⌚ ca. 15 min



Zubereitung

1. Die Cantucci grob zerstoßen und auf vier Teller aufteilen. Je 50ml oder nach Belieben Baileys Original Irish Cream über die Cantucci giessen.
2. Die FRISCO Vanille/Café Rahmglace Blocks längs halbieren und jeweils mit dem Café Glacé Teil weiterarbeiten. Diesen in 2-3 cm grosse Würfel schneiden und auf den Cantucci verteilen.
3. Nach Belieben mit dem geschlagenen Rahm, dem Krokant, den Himbeeren und der Pfefferminze anrichten. En Guete!

Tipp: Baileys kann man sehr einfach selber machen:
Man mischt 200 ml Rahm mit 5 EL Puderzucker, 2 EL Kakaopulver, 2 EL NESCAFÉ Gold und 1 EL (oder je nach Geschmack) Rum. Für die alkoholfreie Variante ersetzt man den Rum durch 1 Fläschen Rum Aroma.

Zutaten

- 1-2 Block FRISCO Vanille/Café Rahmglace
- 1 Pack Cantucci oder Biscotti
- 200 ml Baileys Original Irish Cream
- 200 ml Vollrahm, geschlagen
- 200 g Nusskrokant
- Einige Himbeeren zum Dekorieren
- Einige Blätter Pfefferminze zum Dekorieren

