



Eis Kaffee

👤 2 ⌚ ca. 10 min



Zubereitung

1. Die Gläser kurz in den Tiefkühler stellen, damit sie beim Servieren schön kalt sind.
2. Einen Block FRISCO Vanille/Café Rahmglace in zwei Hälften schneiden und mit dem Café Glacé Teil weiterarbeiten. Diesen in Würfel schneiden.
3. Würfel in die Gläser geben*. Kaffee oder Espresso, je nach Belieben heiss oder leicht abgekühlt, darüber giessen. Rahm und Cantucci dazu servieren. Und fertig ist das einfache Dessert.

***Tipp:** Glacewürfel mit einem Holzspießli ins Glas füllen.

Wer seinen Eis Kaffee etwas milder mag, der kann unter die Café Glacé Würfel auch noch Vanille Würfel mischen, ganz nach Gusto. In diesem Fall reicht 1 Rahmglace Block für 4 Personen.

Zutaten

- ½ Block FRISCO Vanille/Café Rahmglace
- 2 Kaffee oder Espresso
- 50 ml Vollrahm
- 2 Cantucci

