



ZWIESEL
GLAS

Dalgona Kaffee mit Vanilleeis *Dalgona coffee with vanilla ice cream*

Zutaten

2 El Instant Kaffepulver
2 El kochendes Wasser
2 El Wasser
4 Kugeln Vanilleeis
Baiser

Zubereitung

1. Kaffepulver mit Zucker und das kochende Wasser in eine hohe Schüssel geben und mit einem Handrührgerät für ca. 4 Minuten schaumig schlagen. 2. Creme auf 4 Gläser verteilen und Vanilleeis oben aufsetzen. Mit Baiser garnieren.

Ingredients

2 tbsp instant coffee powder
2 tbsp boiling water
2 tbsp water
4 scoops vanilla ice cream
meringue pieces

How to prepare

1. Put the coffee powder with the sugar and boiling water in a tall bowl and whip with a hand whisk for approx. 4 minutes until frothy. 2. Divide the cream between 4 glasses and put the vanilla ice cream on top. Garnish with meringue pieces.

