



ZWIESEL  
GLAS

## Café Dalgona con helado de vainilla *Café Dalgona avec glace à la vanille*

### **Ingredientes y preparación**

2 cucharadas café instantáneo en polvo  
2 cucharadas agua hirviendo  
2 cucharadas agua  
4 cucharadas Helado de vainilla  
Merengue

1. Poner el café en polvo con el azúcar y el agua hirviendo en un bol alto y batir con una batidora de mano durante unos 4 minutos hasta que esté espumoso. 2. Dividir la crema entre 4 copas y cubrir con helado de vainilla. Decorar con merengue.

### **Ingédients et préparation**

2 cuillères à soupe. café instantané en poudre  
2 cuillères à soupe. eau bouillante  
2 cuillères à soupe. eau  
4 boules de glace à la vanille  
Meringue

1. Mettez la poudre de café avec le sucre et l'eau bouillante dans un bol haut et battez avec un batteur à main pendant environ 4 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. 2. Répartissez la crème dans 4 verres et garnissez-les de glace à la vanille. Garnir de meringue.

