

## Milch-Land empfiehlt:

### Milch-Land Kaffeeglace

#### Zutaten für 4 Portionen

4 dl Milch-Land Past-Rahm  
2 Esslöffel Nescafé  
2 Eier  
200 g Puderzucker  
4 – 6 Meringue  
Schoggipulver und Schoggistreusel



#### Zubereitung

Nescafé in wenig heissem Wasser auflösen und abkühlen. Past-Rahm steif schlagen und kühl stellen. Eiweiss steif schlagen und unter den geschlagenen Milch-Land Past-Rahm mischen. Eigelb gut schaumig rühren. Puderzucker langsam zugeben und mit dem kalten Kaffee mischen. Die Masse unter den Rahm ziehen. Eine Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Hälfte der Meringue mit der Hand zerdrücken und auf den Boden der Cakeform verteilen. Masse hineingiessen. Die restlichen Meringues mit der Hand zerdrücken und auf die Masse verteilen. Schoggipulver mit dem Sieb darüber streuen und Schoggistreusel darüber geben. Jetzt Tiefkühlen. Vor dem Servieren den Cake aus der Form nehmen und auf der Cakeplatte zehn Minuten auftauen lassen.

Ihr Milch-Land Team wünscht «Ä Guete»