



## Entremets façon Irish coffee

### Ingrédients pour 20 couverts

- **Entremets Café NESTLÉ Docello™** 320 g
- **Sauce Dessert Caramel NESTLÉ Docello™** 200 g
- Lait 1,4 litre
- Crème liquide 60 cl
- Sucre glace 50 g
- Whisky 4 cl
- Extrait de café pm
- Cacao en poudre pm



### Mise en œuvre

- Couler la **Sauce Dessert Caramel NESTLÉ Docello™** dans le fond des verres, réserver au frais.
- Réaliser l'**Entremets Café NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi, ajouter le whisky à votre convenance et un trait d'extrait de café pour corsé.
- Laisser refroidir quelques minutes.
- Monter la crème en chantilly, ajouter le sucre pour la serrer, réserver au frais.
- Verser l'entremet dans les verres, faire prendre au froid.
- Décorer avec la crème fouettée, saupoudrer de cacao en poudre.

