



STRACCIATELLACREME MIT MARINIERTEN BANANEN

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit
- Weniger Mascarpone erforderlich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DIE MARINIERTEN BANANEN

200 g Banane(n), in Scheiben geschnitten

30 ml Zitronensaft

30 ml Orangensaft

30 ml Batida de Coco

20 g Zucker

FÜR DIE CREME

100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), fein gehackt

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Mascarpone

80 ml Milch

50 g Zucker

1 Pkg.

[päckchen] Vanillezucker

200 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Bananen mit den Flüssigkeiten und dem Zucker marinieren.
2. Für die Stracciatellacreme QimiQ Classic, Mascarpone, Milch, Zucker und Vanillezucker aufmixen (Stabmixer). Gehackte Schokolade dazugeben und den geschlagenen Rahm unterheben.
3. Marinierte Bananen und Creme schichtweise in Gläser füllen und kalt stellen.