



# 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.