



# FANTASIE VON BANANE UND SCHOKOLADE VON MICHA SCHÄRER

## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>5</b>	Banane(n)
<b>4 EL</b>	Bananenlikör
<b>100 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>2 EL</b>	Puderzucker
<b>300 ml</b>	Halbrahm
<b>50 g</b>	Mandeln, gehobelt

## ZUBEREITUNG

1. 4 Bananen schälen, längs halbieren und nebeneinander auf je einem Teller anrichten und mit dem Bananenlikör beträufeln. Die übrige Banane in kleine Würfel schneiden.
2. Dunkle Schokolade fein hacken und in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Die geschmolzene Schokolade, Puderzucker und die Bananenwürfelchen begeben.
4. Halbrahm steif schlagen und mit dem Gummi spatel sorgfältig unter die Masse ziehen. Auf den getränkten Bananen anrichten.
5. Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten und dann das Dessert damit ausgarnieren.