



# CHOCOLATE BANANA CREAM PIE



## QimiQ VORTEILE

- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 PIE(S) Ø 8 INCHES

<b>6</b>	Ei(er)
<b>180 g</b>	Zucker
<b>1 Pkg.</b>	
<b>[Päckchen]</b>	Vanillezucker
<b>Prise(n)</b>	Salz
<b>100 g</b>	Weissmehl, glatt
<b>80 g</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>30 g</b>	Butter, flüssig
<b>100 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>150 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>200 g</b>	Valrhona Milkschokolade Tropfen 40 % Jivara, geschmolzen
<b>300 g</b>	
<b>75 g</b>	Ravifruit Bananenpüree
<b>5 g</b>	Zitronensaft
<b>10 g</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>125 g</b>	Zucker
<b>30 g</b>	Eigelb
<b>100 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>100 g</b>	Banane(n), in Scheiben geschnitten
<b>10 g</b>	Zitronensaft
<b>300 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>50 g</b>	Zucker
<b>100 g</b>	Half and half cream (USA)
<b>20 g</b>	Nielsen-Massey Bourbon Vanille Paste

## ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language

5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language