



BANANENCARPACCIO AUF AHORNSIRUP-RUM-SAUCE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 ml Ahornsirup

80 ml Rum

125 g Naturjogurt

4 Banane(n)

Zitronensaft

Zimtucker

FÜR DIE GARNITUR

Schokoladeflocken

Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ahornsirup, Rum und Jogurt dazumischen.
2. Bananen in in feine Scheiben schneiden und mit Zitrone beträufeln.
3. Bananen auf 4 Teller verteilen, mit Zimtucker bestreuen und mit Sauce überziehen.
4. Mit Schokoladeflocken und Zitronenmelisse garnieren.