



STRACCIATELLACREME MIT MARINIERTEN BANANEN

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DIE MARINIERTEN BANANEN

200 g Banane(s), coupé en tranches

30 ml Jus d'un citron

30 ml Jus d'orange

30 ml Batida de Coco

20 g Sucre

FÜR DIE CREME

100 g Chocolat noir (40-60% de cacao), finement hachées

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Mascarpone

80 ml Lait

50 g Sucre

1 Sucre vanillé

200 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

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