



GESTÜRZTE BANANENCREME MIT SCHOKOLADESAUCE

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Natürlicher Geschmack



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Magertopfen / Quark

2 Banane(n), püriert

3 EL Zucker

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

2 EL Zitronensaft

FÜR DIE SCHOKOLADESAUCE

100 ml Milch

100 ml Sahne 30 % Fett, flüssig

30 g Kakaopulver

40 g Zucker

5 g Stärke

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, pürierte Bananen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
2. Creme in 4 Tassen (à 150 ml) füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Für die Sauce Milch, Sahne, Kakaopulver und Zucker gut verrühren und aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren, zum Binden in die heiße Schokoladensauce geben. Die Sauce unter Rühren weitere 1-2 Minuten kochen, kalt stellen und dabei öfter umrühren.
4. Creme am Rand mit einem kleinen Messer lösen. Die Tassen kurz in heißes Wasser tauchen und die Creme auf Teller stürzen. Je 3 EL Schokoladesauce darüber geben.