



# 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 Classic, ungekühlt

**125 ml** Ahornsirup

**80 ml** Rum

**125 g** Naturjoghurt

**4** Banane(n)

Zitronensaft

Zimtucker

### FÜR DIE GARNITUR

Schokoladeflocken

Zitronenmelisse

## ZUBEREITUNG

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