



GESTÜRZTE BANANENCREME MIT SCHOKOLADESAUCE

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Goût naturel



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Séré maigre

2 Banane(s), réduit en purée

3 cs Sucre

1 sachet(s) Sucre vanillé

2 cs Jus d'un citron

FÜR DIE SCHOKOLADESAUCE

100 ml Lait

100 ml Crème, 30 % de matières grasses, liquide

30 g Poudre de cacao

40 g Sucre

5 g Féculé, par ex. Maïzena

PRÉPARATION

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.