



# 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.