



BANANENCARPACCIO AUF AHORNSIRUP-RUM-SAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 ml Sirop d'érable

80 ml Rhum

125 g Yogourt nature

4 Banane(s)

Jus d'un citron

FÜR DIE GARNITUR

Coupeaux de chocolat

Mélisse citronnelle

PRÉPARATION

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 Zimtzucker bestreuen und mit Sauce überziehen.
4. Mit Schokoladeflocken und Zitronenmelisse garnieren.