



# STRACCIATELLACREME MIT MARINIERTEN BANANEN

## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit
- Weniger Mascarpone erforderlich (AFI)



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DIE MARINIERTEN BANANEN

**200 g** Banana (Banane),

**30** Succo di limone

**30** Succo d'arancia

**30** Batida de Coco

**20 g** Zucchero

### FÜR DIE CREME

**100 g** Cioccolato nero (40-60% di cacao),

**250 g** QimiQ Classic,

**150 g** Mascarpone

**80** Latte

**50 g** Zucchero

**1** Zucchero vanigliato

**200** Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

1. Bananen mit den Flüssigkeiten und dem Zucker marinieren.
2. Für die Stracciatellacreme QimiQ Classic, Mascarpone, Milch, Zucker und Vanillezucker aufmischen (Stabmixer). Gehackte Schokolade dazugeben und die geschlagene Sahne unterheben.
3. Marinierte Bananen und Creme schichtweise in Gläser füllen und kalt stellen.