



# BANANENCARPACCIO AUF AHORNSIRUP-RUM-SAUCE



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE SAUCE

**125 g** QimiQ Classic,

**125** Sciroppo d'acero

**80** Rum

**125 g** Yogurt naturale

**4** Banana (Banane)

Succo di limone

### FÜR DIE GARNITUR

Fiocchi di cioccolato

Verbena odorosa

## PREPARAZIONE

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.