BANANEN-PFANNKUCHEN MIT GESALZENEM KARAMELL



Menù-Zutaten

20 g Caramello Salato con sale marino di Trapani IGP (Gesalzenes Karamell mit Meersalz aus Trapani g.g.A.) - D60X
50 g Preparato in polvere per crema cheesecake (Pulverzubereitung für Käsekuchencreme) - L40X
50 g Preparato in polvere per pancake e waffle (Pulverzubereitung für Pfannkuchen und Waffeln) - DR1X
5 g Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X
N.b. Flower Mix Blu (Blaue Blumenmischung) - 1254

Zutaten

70 g Milch (für die Pfannkuchen)
20 g Milch (für die Käsekuchencreme)
25 g Banane
15 g Mini-Banane
n.B. Bitterkakaopulver
20 g Sahne

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person
In einem Glas mixen wir die Bananen mit der Milch. Die Pulverzubereitung für Pfannkuchen rühren wir in einer Schüssel mit der Bananenmilch glatt. Die Pfannkuchen backen wir auf einer Pfannkuchenplatte und die Käsekuchencreme bereiten wir nach Packungsanleitung vor. Auf einem Teller richten wird die Käsekuchencreme abwechselnd mit den Bananen-Pfannkuchen an. Zum Garnieren verwenden wir das Viertel einer Mini-Banane, gesalzenes Karamell, gehackte Pistazien, Kakaopulver und eine blaue Blüte.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)