WAFFEL MIT KATALANISCHER CREME, KARAMELLBANANE UND ZIMT



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

Crema Catalana (Katalanische Creme) - DX1
Preparato in polvere per pancake e waffle (Pulverzubereitung für Pfannkuchen und Waffeln) - DR1X
Zucchero caramellato (Karamell) - DN0

Zutaten

frische Bananen
Milch
frische Sahne
Zimt gemahlen

Zubereitung

Die Waffeln nach Packungsanleitung zubereiten.
Die katalanische Creme nach Packungsanleitung mit Milch und Sahne zubereiten und die Waffelvertiefungen mit Hilfe eines Spritzbeutels damit füllen. Mit der in Scheiben geschnittenen Banane belegen und mit Zimtpulver bestreuen. Mit Karamell garnieren.

© 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)