

WAFFEL MIT KATALANISCHER CREME, KARAMELLBANANE UND ZIMT



Chef: Leonardo Pellaconi

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-Zutaten

Crema Catalana (Katalanische Creme) - DX1

Preparato in polvere per pancake e waffle (Pulverzubereitung für Pfannkuchen und Waffeln) - DR1X

Zucchero caramellato (Karamell) - DNO

Zutaten

frische Bananen

Milch

frische Sahne

Zimt gemahlen