

# IN 1 2 3 STEPS ...



Step

1

Aus einem Bananenblatt einen Streifen schneiden, auf den Teller legen und den **Love Cake Schoko-Banane** (Auftauanleitung siehe Produktetikett) platzieren.

**Bananenkrapfen:** Bananen schälen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mehl, Backpulver, Rohrzucker, Salz, Gewürze und lauwarmes Wasser dazu geben und mit dem Knetaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten, abschmecken und je nach Reife der Bananen nachsüßen. Vom Teig teelöffelgroße Stückchen abstechen und portionsweise für etwa 5 Minuten ausbacken. Anschließend in einer Zucker-Muskatnuss-Mischung wälzen und auf dem Teller anrichten.



Step

2

Für die **Bananenherzen** Bananen schälen und der Länge nach halbieren. Zwei Scheiben aneinander legen und Herzen ausstechen. Nun mit braunem Zucker bestreuen, mit einem Gasbrenner karamellisieren und auf den Teller setzen.

Die Zutaten für die **Himbeersauce** pürieren und durch ein Sieb passieren. In eine Squeezebottle abfüllen und Herzen aufdressieren.



Step

3

**Zuckergitter:** Alle Zutaten bei 140°C aufkochen, abkühlen lassen und die Gitter auf eine Silikonmatte dressieren. Den Love Cake Schoko-Banane mit dem Zuckergitter garnieren.

Für das **Marzipanherz** Marzipan ausrollen, ausstechen, mit rotem Metallic-Spray lackieren und an den Love Cake Schoko-Banane anlegen.







... mit Love Cakes  
**Herzen** höher  
 schlagen lassen



**Tipp:**

## Zutaten für 12 Portionen Beispielkalkulation

	Menge	Zutat	Preis in €
<b>Step 1</b>			
<b>erlenbacher backwaren</b>	12 St	Love Cakes Schoko-Banane (Art.-Nr. 8107733)	11,95*
<b>Bananenblatt-Streifen</b>	12 St		0,80*
<b>Bananenkrapfen</b>	2	reife Bananen	4,60*
	250 g	Mehl	
	100 ml	lauwarmes Wasser	
	1 EL	Backpulver	
	2 EL	Rohrzucker	
	1 TL	Zimt	
	1 Pr	Muskatnuss	
	1 Pr	Salz	
	1 L	Öl (zum Ausbacken)	
<b>Step 2</b>			
<b>Bananenherzen</b>	6	Bananen	3,20*
	100 g	brauner Zucker	
<b>Himbeersauce</b>	300 g	Himbeeren	1,20*
	70 ml	Cointreau	
	60 g	Zucker	
	10 g	Kaltsaftbinder	
<b>Step 3</b>			
<b>Zuckergitter</b>	150 g	Zucker	0,20*
	50 ml	Wasser	
		Tropfen Zitronensäure	
<b>Marzipanherzen</b>	150 g	Marzipanmasse	1,20*
		rotes Metallic-Spray	
<b>Summe</b>			<b>23,15*</b>

Wenn es mal ganz schnell gehen soll, können Sie zum Beispiel folgende Produkte einsetzen:

Hersteller	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis in €
<b>erlenbacher backwaren</b>	8107733	Love Cakes Schoko-Banane	11,95*
		Himbeeren	1,20*
<b>Karl Zieres</b>	60840	Mangopüree	0,90*
		Kumquats	0,85*
		Minze	0,56*
<b>Nestlé Confectionery</b>		Choclait Chips White	1,37*
<b>Karl Zieres</b>	25381	weiße Schokolade	1,40*
<b>Summe</b>			<b>18,23*</b>

\* Durchschnittspreise können von Ihren Einkaufspreisen abweichen

erlenbacher backwaren gmbh  
 Wasserweg 39  
 64521 Groß-Gerau  
 Tel: 06152 803-0  
 Fax: 06152 803-347  
 www.erlenbacher.de  
 erlenbacher@de.nestle.com

