

Banana Walnut Cake con pistachos, flores frescas y un latte macchiato de autor



Una combinación armoniosa de frutos secos, flores y un café de especialidad: ¡no dude en probarlo!

- Tarta Vegana de Platanos Y Nueces (vegano) (39000692)
- Crema de chocolate blanco
- Sirope de frambuesa
- Flores comestibles

Paso 1

Decorar el plato con la crema de chocolate blanco a modo de gotas.



Paso 2

Añadir el sirope de frambuesa en forma de pequeños puntos entre las gotas.



Paso 3

Colocar el Banana Walnut Cake en el centro y decorarlo con flores.

