

Barista Cake Banana Walnut mit Schokoladensauce und Beeren



Eine harmonische Kombination aus saftigem Teig, knackigen Nüssen, zarter Schokoladensauce und frischen Beeren – ein unwiderstehlicher Genuss, der Ihre Gäste begeistern wird!

Zutaten für Für 4 Portionen:

- 70 g Schokolade (70 % Kakao)
- 70 ml Wasser
- 200 g vorbereitete gemischte Beeren z. B. Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren
- einige schokolierte Kaffeebohnen
- Meersalzflöckchen
- gefriergetrocknete Him- und Erdbeeren (nach Belieben)

Step 1

Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit dem Wasser bei niedriger Hitze erwärmen, dabei zu einer glatten Sauce rühren. Abkühlen lassen. Vorbereitete Beeren eventuell zerteilen und auf dem Kuchen und dem Teller verteilen.



Step 2

Die Schokoladensauce drauf träufeln.



Step 3

Kaffeebohnen und Salz auf den Teller und die Sauce streuen. Nach Belieben mit getrockneten Beeren garnieren.

