

Banana Walnut Cake, de la gama Barista, con frutos rojos y salsa de chocolate



Una combinación armoniosa de masa jugosa, nueces crujientes, suave salsa de chocolate y bayas frescas: un placer irresistible que encantará a sus invitados.

Tiempo de preparación: aprox. 15 minutos + tiempo de refrigeración

Ingredientes para Para 4 raciones:

- Banana-Walnut-Cake vegan (39000692)
- 70 g de chocolate (70 % cacao)
- 70 ml de agua
- 200 g de frutos rojos mixtos, p. ej., arándanos, grosellas y frambuesas
- Unos cuantos granos de café bañados en chocolate
- Escamas de sal marina
- Frambuesas y fresas liofilizadas (al gusto)

Paso 1

Partir el chocolate en trozos pequeños, derretir a fuego lento junto con el agua y remover la mezcla hasta conseguir una salsa homogénea. Dejar enfriar.



Paso 2

Colocar los frutos rojos, enteros o cortados, sobre el plato y la tarta. Verter un poco de salsa de chocolate cuidadosamente a modo de decoración.



Paso 3

Esparcir los granos de café y la sal sobre el plato y la salsa de chocolate y, finalmente, adornar el plato al gusto con las fresas y las frambuesas liofilizadas.

