

Barista Cake Banana Walnut met chocoladesaus en rood fruit



Een harmonieuze combinatie van vochtig deeg, knapperige noten, een fijne chocoladesaus en vers rood fruit – een onweerstaanbaar lekkere traktatie waar uw gasten blij van worden!

Ingrediënten voor Voor 4 stukken:

- Banana-Walnut-Cake vegan (39000692)
- 70 g chocolade (70% cacao)
- 70 ml water
- 200 g voorbereid gemengd rood fruit, bijv. bosbessen, rode bessen, frambozen
- een paar koffiebonen in chocolade
- zeezoutvlokken
- gevriesdroogde frambozen en aardbeien (naar smaak)

Step 1

Breek de chocola in kleine stukjes en verwarm deze samen met het water op een laag vuur al roerend tot een gladde saus. Laat de saus afkoelen.



Step 2

Snijd het rood fruit eventueel in stukjes en verdeel het over de taart en het bord. Sprengel hier wat chocoladesaus overheen.



Step 3

Bestrooi het bord en de saus met koffiebonen en zout. Garneer naar smaak met gedroogd rood fruit.

