

«Sweet Sushi»

Rezept für 4 Personen

Crêpes

200 g	Mehl	in eine Schüssel geben
30 g	Zucker	beigeben
70 g	Milch	beigeben
3	Eier	beigeben und gut verrühren
5 g	Backpulver	hinzufügen und gut rühren bis die Masse glatt und cremig ist
1 Prise	Salz	beigeben, verrühren
2	Bananen	schälen

Bratpfanne erhitzen, mit Butter einstreichen, Masse 3mm dick in Pfanne geben und auf beiden Seiten goldbraun sautieren, rausnehmen und auskühlen lassen

Schokoladenmousse

30 g	Eigelb	schaumig rühren
125 g	Couverture dunkel	schmelzen, dazu geben
4 g	Rum	beigeben
1 Blatt	Gelatine (eingeweicht)	aflösen, angleichen und langsam einrühren
250 g	Rahm geschlagen (nicht zu fest)	vorsichtig unterheben, in Spritzsack abfüllen und kühl stellen

Mousse auf Crêpes aufstreichen, Rand etwas frei lassen, Banane auflegen und satt einrollen, kühl stellen

in gleichmässige Stücke schneiden.



Rezept des Monats November

Toppings

70 g	dunkle Couverture	schmelzen, in ein Cornet geben
20 g	Pistazien	rösten und hacken
1 Zweig	Pfefferminze	zupfen

Couverture in Streifen über Sushis geben, Pistazien darüber streuen und mit Pfefferminze garnieren