

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

PIZZA DOCE – süsse Bananen Pizza mit Schokolade

ZUTATEN:

1 Stk.	Pizzateig, aus dem Supermarkt
100 g	Mozzarella
2 Stk.	Banane(n), in dünne Scheiben geschnitten
50 g	Schokoladenraspel
50 g	Nüsse, gehackt (Cashew, Mandeln, Haselnuss oder Nusskrokant)

ZUBEREITUNG

Die "Pizza doce" (Süsse Pizza) erfreut sich in Brasilien grosser Beliebtheit. Wer schon einmal ein brasilianisches Rodizio kennengelernt hat und Gefallen am "Gier frisst Hirn" Prinzip hat, der darf sich in Brasilien zur kommenden Fußball-WM auf die dort gängigen Pizza-Rodizios freuen.

Er sollte allerdings planerisch mit seinen Magenkapazitäten umgehen. Zu den gängigen Angeboten gehören Variationen aus Schokolade, Banane, Erdbeeren, Doce de leite (Milchkaramell), aber auch solche, die herzhaftere Elemente wie Peito de Peru (Putenbrust) oder Schinken mit Pfirsichen, Aprikosen, Feigen, Banane und Ananas kombinieren.

Wer immer noch Bedenken gegen eine süsse Pizza in sich trägt, sollte sich daran erinnern, wie beliebt die Pizza Hawaii ist und vielleicht doch ein wenig Teig für eine Nachtisch-Pizza bei Seite legen.

Entweder den Pizza Teig selber herstellen oder auf eine fertige Pizzateig aus dem Supermarkt zurückgreifen. Dann ist diese Bananen Choco Pizza innerhalb einer Viertelstunde serviert.

Den Backofen auf 220° Celsius vorheizen.

Den Teig in die gewünschte Form bringen. Den Mozzarella, gerieben oder in dünnen Scheiben, auf dem Teigboden verteilen und mit den Bananenscheiben belegen.

Im Ofen ca. 12 Minuten ausbacken. Die Pizza herausnehmen, die geriebenen Schokoladenraspel (gleichmässig über die Bananen verteilen, und anschliessend mit gehackten Nüssen oder Haselnuss-Krokant bestreuen. En guete© nicht nur für die Erwachsenen sondern die Kindern werden es sicherlich auch lieben!