Schoko-Bananen Nicecream

Ausgewogener Schoko-Genuss für warme Tage

Zubereitung

1. Die Bananen schälen, in Stücke schneiden und über Nacht einfrieren.

2. Kokosmilch auf kleiner Stufe erwärmen und die Naturata Schokolade unter Rühren darin auflösen. Die Schokoladenmilch kurz abkühlen lassen.

3. Gefrorene Bananen mit der Schokoladenmilch fein pürieren. Naturata Walnusskerne und Naturata Ahornsirup hinzugeben und abschließend kurz mit dem Eis grob pürieren.

4. Das Eis in kleinen Schüsseln anrichten und mit den Bananenchips sowie den frischen Himbeeren dekorieren.

5. Tipp: Auch Schokosplitter oder andere frische Beeren eigenen sich hervorragend als Topping.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

100 g	Ecuador Edelbitter 70%
50 g	Walnussbruch
2 EL	Ahornsirup Grad C, kräftig
	Bananenchips, frittiert

Weitere Zutaten

2 Reife Bananen
100 ml Kokosmilch
Himbeeren