Nice Cream med mango



Ingredienser

♥ 4 modne bananer (fryst i biter)
♥ 400 g frosne mangobiter

Pynt:
♥ mangobiter

Fremgangsmåte

Bananene og mango må i forkant deles i biter og fryses ned over natten så de er helt frosne (se tips)

Ha frosne bananbiter og mangobiter i en food processor.

Kjør food processoren på full styrke. Du vil først se at bananene og mangobitene deles opp og blir som tørre, grovkornete biter.

Ligner ikke på iskrem enda, men bare fortsett å kjøre i vei med food processoren. Stopp opp food processoren innimellom og skrap ned bananbitene som legger seg i kantene, så også de blir moste. Etter hvert vil du se at blandingen forvandler seg til en kremete mangois.

Ha iskremen i skåler, pynt med mangobiter og server straks.

Tips

♥ Nice Cream er et iskremkonsept der man lager iskrem i forskjellige smaker med basis i frosne bananer, se oppskrift på Nice Cream med vanilje og Nice Cream med

jordbær. Det gjør selvsagt at Nice Cream blir mye sunnere enn vanlig iskrem. Det er viktig for smaken at du bruker skikkelig søte, modne bananer. Jeg pleier å fryse ned bananer som har masse brune flekker. Det er da de er best til å bake med, og også å lage Nice Cream med. Mangobiter har jeg kjøpt frosne hos Coop Mega.

♥ Isen er temmelig myk når du tar den rett fra food processoren (nesten som softis). Hvis du ønsker fastere iskrem som du kan lage kuler av, må du ha mykisen i en plastbeholder og fryse ned i et par timer.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nice-cream-med-mango