Nice Cream med sjokolade og peanøttsmør

Ingredienser



- ♥ 3 modne bananer (fryst i biter)
- ♥ 3 ss (rå) kakaopulver
- ♥ 2 ss kremete peanøttsmør
- ♥ 1 ss agavesirup (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

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

Ha frosne bananbiter i en food processor sammen med kakaopulver og peanøttsmør (og eventuelt litt agavesirup).

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

Liker du iskremen soft, kan du servere den som den er nå!

Hvis du i stedet vil lage iskremkuler, har du iskremblandingen i et boks og setter i fryseren i noen timer så den blir fastere. Etter noen timer er iskremen en god del fastere og kan formes til kuler (men isen kan gjerne stå lenger i fryseren).

Tips

♥ Det er viktig for smaken at du bruker skikkelig søte, modne bananer. Jeg pleier å fryse ned bananer som har masse brune flekker så jeg alltid har frosne, søte bananbiter tilgjengelig.

♥ Iskremen blir ekstra sunn hvis du bruker rå kakaopulver og økologisk peanøttsmør, men dette er ikke nødvendig.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nice-cream-med-sjokolade-og-peanottsmor