Nice Cream med bjørnebær

Ingredienser



♥ 4 modne bananer (fryst i biter)
♥ 400 frosne bjørnebær

Pynt:
♥ friske bjørnebær

Fremgangsmåte

Ha frosne bananbiter i en food processor.

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

Kjør food processoren videre til du får en kremete konsistens.

Tilsett frosne bjørnebær og kjør blandingen videre til også bjørnebærene moses.

Blandingen vil etter hvert får deilig iskremkonsistens.

Ha blandingen i skåler, pynt med friske bjørnebær og server straks.

Tips

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

♥ Det går fint å ha frosne bananbiter og frosne bjørnebær i food processoren samtidig, men jeg synes det går lettere hvis jeg moser bananene først. Hvis bitene

er veldig harde og du synes at food processoren bare står og spinner, lar du bitene bare stå og tine litt før du kjører iskremen sammen.

♥ Nice Cream med bjørnebær kan serveres nylaget og får da konsistens som mykis (som du ser på bildet). Du kan i stedet ha blandingen i en boks og fryse ned hvis du ønsker iskrem som er så fast at du kan lage iskremkuler.

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

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