Nice Cream med bringebær og sjokolade



Ingredienser

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

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade (eller melkesjokolade)

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 bringebær og kjør blandingen videre til også bringebærene moses.

Blandingen vil etter hvert får deilig iskremkonsistens.

Ha blandingen i skåler, pynt med friske bringebær og dryss over hakket sjokolade.

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 bringebær 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 bringebær 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-bringebaer-og-sjokolade