Nice Cream Bowl med açaí og mango

Ingredienser



♥ 4 modne bananer (fryst i biter)
♥ 300 g frossen açaí (se tips)
♥ 1 fersk mango (se tips)

Pynt (forslag):
♥ 1 fersk mango (se tips)
♥ 2 dl müsli (se tips)
♥ 30 g pekannøtter
(spiselige blomster)

Fremgangsmåte

Ha frosne bananbiter, açaí og mango i en food processor.

Kjør food processoren på full styrke (se tips) til blandingen blir tykk og kremete.

Ha blandingen i skåler, pynt med mangoskiver, müsli, grovt hakkede pekannøtter og eventuelt noen små, spiselige blomster.

Men husk at du kan variere toppingen med det du liker best!

Tips

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

♥ Açaí fås kjøpt som frossen puré.

♥ Det går fint å ha frosne bananbiter og frossen açaí i food processoren samtidig. Hvis bitene açaí er veldig harde og du synes at food processoren bare står og spinner, kan du hakke opp açaí i mindre biter og la dem stå og tine litt før du kjører iskremen sammen.

♥ Mango-rosen lager du enkelt ved å legge tynne mangoskiver rundt hverandre i en ring som du ser på bildet. Søt, fersk mango smaker fantastisk, men det går selvfølgelig også greit med en neve frosne mangobiter i blenderen (men mango-rose får du nok ikke laget da).

♥ Jeg brukte her en nydelig müsli med açaí og blåbær, men du kan bruke akkurat den du har og liker best.

♥ Nice Cream med açaí og mango kan serveres nylaget og får da konsistens som mykis. 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-bowl-med-acai-og-mango