

Porsjoner: 4

# Banan- og hasselnøttis med kakaodryss

Tid: 5 minutter (+ 60 minutter for å fryse bananene)

Produkt: High Speed Blender. Program: Ice Cream

Verdens enkleste iskrem med de beste smaskompisene; banan, hasselnøtt og kakao. Miks sammen på null tid!



## Ingredienser

- 4 store grønne bananer
- 2 Medjool-dadler
- 3 ss hasselnøttsmør
- 1 krm flaksalt
- 2 ss kokoskrem (det tykke, øvre laget i en vanlig pakke med kokosmelk)
- 2 ss Cacao Nibs

## Topping

- 1 ss hasselnøttsmør
- 1 ss Cacao Nibs

## Gjør slik

Skrell og skjær bananene i skiver, legg i fryseren i minst 60 minutter eller til de er helt frosne. Fjern daddelsteinerne. Bland dadler, 3 ss hasselnøttsmør og salt helt glatt. Tilsett bananene og kokoskremen og bland til en kremet is med iskremfunksjonen. Fordel iskremrøren i fire skåler, dekorér med hasselnøttsmør i ringer og strø over Cacao Nibs. Spis med en gang!

## TIPS!

Har du et hasselnøttsmør som er for fast til å dekorere med? Bland i så fall sammen med 1 ss vann ved hjelp av stavmikser med matberederenhet, til du får et mykere hasselnøttsmør.