

Portioner: 4

Banan- og hasselnøddeis med kakaokrymmel

Tid: 5 minutter (+ 60 minutter til at fryse bananerne)

Produkt: High Speed blender. Program: Ice Cream

Verdens nemmeste is med smagsvennerne banan, hasselnød og kakao. Miks den sammen på ingen tid!



Ingredienser

- 4 store grønne bananer
- 2 medjool dadler
- 3 spsk hasselnøddesmør
- 1 knivspids havsalt
- 2 spsk kokosfløde
(det tykke øverste lag
i en dåse kokosmælk)
- 2 spsk kakaonibs

Topping

- 1 spsk hasselnøddesmør
- 1 spsk kakaonibs

Gør sådan

Skræl og flæk bananerne, læg dem i fryseren i mindst 60 minutter, eller til de er helt frosne. Fjern kernerne fra dadlerne. Miks dadler, 3 spsk hasselnøddesmør og salt til det er helt jævnt. Tilsæt bananerne og kokosfløden og miks til en cremet is med isfunktionen.

Fordel is i fire skåle, hæld hasselnøddesmørret over og strø med kakaonibs. Velbekomme!



Er hasselnøddesmørret for fast til at hælde, så blend det med 1 spsk vand ved hjælp af en stavblender.