Nice Cream Bowl med açaí



Ingredienser

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

Pynt:
♥ 100 g friske bjørnebær
♥ 100 g friske jordbær
♥ 1 banan
♥ 50 g pekannøtter
♥ 50 g kokosflak

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.

Tilsett frossen açaí og kjør blandingen videre til også açaí moses.

Blandingen vil etter hvert får deilig iskremkonsistens.

Ha blandingen i skåler, pynt med friske bjørnebær, jordbær, bananskiver og dryss over hakket pekannøtter og kokosflak.

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, men jeg synes det går lettere hvis jeg moser bananene først. 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.

♥ Nice Cream med açaí 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://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nice-cream-bowl-med-acai