SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Veganes, zuckerfreies Schokoeis aus gefrorenen Bananen mit Blömboom Pure Cocoa

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Zutaten für das Eis

2 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

3 Stück(e) reife Bananen

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung :

1.**Bananen vorbereiten:**

Die Bananen in Scheiben schneiden und in einem luftdichten Behälter einfrieren. Am besten über Nacht oder mindestens 3–4 Stunden.

2.**Eis herstellen:**

Die gefrorenen Bananen in einen leistungsstarken Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Mixen, bis eine cremige Textur entsteht (dies kann ein paar Minuten

dauern).

3.**Schokoladengeschmack hinzufügen:**

Das Blömboom Pure Cocoa, Vanilleextrakt und optional etwas Ahornsirup hinzufügen. Weiter mixen, bis alles gut vermischt ist.

4.**Eis genießen:**

Das Eis sofort genießen oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren. Bei Bedarf etwas antauen lassen, falls es zu fest geworden ist.