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/



Milk Chocolate Cherry Smoothie – Cremig, fruchtig und schokoladig

Zutaten

3 Esslöffel Milk Hot Chocolate Pulver

1 Stück(e) gefrorene Banane, in Stücke geschnitten

200 ml Hafermilch

1 Esslöffel Mandelmus

100 g gefrorene Kirschen oder Himbeeren

Zubereitungszeit: 3 min

Gesamtzeit: 3 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Smoothie

1.

Alle Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben: Milk Hot Chocolate Pulver, gefrorene Banane, Hafermilch, Mandelmus sowie gefrorene Kirschen oder Himbeeren.

2.

Auf höchster Stufe etwa 45 Sekunden mixen, bis eine cremige, gleichmäßige Konsistenz entsteht.

3.

Den Smoothie sofort in ein gekühltes Glas füllen und direkt genießen.

4.

Das Geheimnis der perfekten Cremigkeit

Die gefrorene Banane ersetzt Eiswürfel und sorgt für eine besonders dicke, milchshake-ähnliche Konsistenz. Zusammen mit Mandelmus entsteht ein vollmundiger Smoothie, der trotz seiner Süße ausgewogen und natürlich wirkt.

Variationen

1.

Mit dunkler Schokolade

Mit Dark Hot Chocolate Pulver wird der Smoothie intensiver und herber.

2.

Mit Zimt

Eine Prise Zimt verleiht dem Drink eine warme, würzige Note.

3.

Extra fruchtig

Mehr Beerenanteil sorgt für eine frischere, leicht säuerliche Variante.