

Minz-Schoko-Nicecream - eisiger Frische-Kick

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für das Eis

40 ml Kokoswasser
1 Handvoll frische Minzblätter
1 Teelöffel Spirulina Pulver (Algenpulver)
3 gefrorene Bananen
100 g Zartbitterschokolade (mindestens 80% Kakaoanteil)

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

Mit der kühlen **Minz-Schoko-Nicecream** weht ein eisiger Frischehauch durch die heimische Küche. Eine Waffel gefüllt mit mint-grüner Nicecream und vielen schokobraunen Sprengeln oben drauf macht Lust aufs Löffeln und Schleckern.

- 1 -

Die Hälfte der Schokolade in kleine Stückchen hacken.

- 2 -

Für das Eis Kokoswasser und Spirulina Pulver in einen Hochleistungsmixer geben und für ca. 5 Sekunden mixen.

- 3 -

Gefrorene Bananen zugeben und weiter mixen, bis die Masse eine eisartige Konsistenz annimmt. Schokostückchen vorsichtig unterrühren und in Gläser oder Hörnchen füllen.

- 4 -

Übrige Schokolade über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und über das Eis sprengeln.