

Dreierlei Nicecream mit Nüssen und Ofen-Bananen

Für zwei Personen

Für die Nicecream:

4 gefrorene Bananen, Scheiben	100 g gefrorene Blaubeeren	1 Limette
2 EL Açaï-Pulver	2 EL Kakao-Pulver	2 EL Pistazienmus
2 EL Kokosmus	2 EL Agavendicksaft	50 ml Sojamilch

Für die Nüsse:

50 g Pekannüsse	50 g Walnüsse	50 g Pistazien
Meersalz	200 g Zucker	

Für die Ofenbananen:

2 reife Bananen	2 TL Zimtpulver	1 EL Puderzucker
-----------------	-----------------	------------------

Für die Nicecream:

Bananenscheiben mit 4 EL Sojamilch und Agavendicksaft mixen. Menge dritteln. Ca. 1 TL Limettenzesten abreiben. Einen Teil mit dem Kokosmus und den Limettenzesten verrühren. Den zweiten Teil mit Acai-Pulver und 2 EL gefrorenen Blaubeeren vermengen. Und den übrigen Teil mit Kakao und Pistazienmus verrühren.

Für die Nüsse:

Zucker und 1 EL Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen. Nüsse klein hacken, dazugeben. Mit Meersalz abschmecken.

Für die Ofenbananen:

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Bananen mit der Schale längs halbieren. Mit Puderzucker und Zimt bestreuen. In den vorgeheizten Ofen geben und für 10-15 Minuten backen.

Dreierlei Nicecream mit karamellisierten Nüssen und Ofenbananen auf Tellern anrichten und servieren.

Bell Kink am 21. September 2017