

Nice-Cream mit verschiedenen Toppings



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 10 Minuten

GEFRIEREN: ca. 5 Stunden

FÜR 4 Personen

4 Bananen, in Stücken,
2 EL Zitronensaft
250 g Melonenfleisch, z.B. Charentais, in
Stücken
1 EL Milch
40 g Puderzucker
Smarties, Streusel, Mini-Marshmallows etc.
zum Garnieren

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

VORBEREITEN Bananen mit Zitronensaft mischen,
zugedeckt 4–5 Stunden gefrieren.

ZUBEREITEN Bananen mit Melone, Milch und
Puderzucker in einen Mixbecher geben, gut pürieren.
Mit Smarties usw. anrichten und sofort servieren.

Tipp - Nice-Cream kann nach Belieben mit
verschiedenen Früchten, auch tiefgekühlten,
hergestellt werden.

- Je nach Reife der Früchte mehr oder weniger
Zucker verwenden.

- Mit geschmolzener Schokolade anrichten.