

Beeren Nana Ice Cream mit knackiger Schokohülle



Wenn das Ende der Glacé-Saison naht, gönnt man sich am besten nochmals eine grosse Portion des kalten Vergnügens. Diesmal im Angebot: vegane Nana Ice Cream.

Dass man für selbst gemachtes Eis nicht zwingend eine Eismaschine benötigt, wissen wir nicht erst, seit wir das Video für jene leckeren Ombré-Glacé-Stängel aufgezeichnet haben. Für unser Beerenglacé brauchen wir lediglich einen Standmixer. Die sogenannte Nana Ice Cream wird auf Bananenbasis zubereitet und kann nach Belieben mit anderen Früchten kombiniert werden. Herkömmliche Gelati werden meist mit Milch oder Rahm hergestellt. In dieser «Nicecream» sorgt Kokosmilch für eine cremige Konsistenz. So kommt das Bananenglacé ganz ohne tierische Produkte aus.

Das Tüpfli auf dem i ist die knackige Schokohülle. Die Credits gehen hier an den amerikanischen Blog Kettlebells, wo wir die – natürlich ebenfalls vegane – Schokosauce entdeckt haben.

Coconuts and

Beeren Nana Ice Cream

- 200 g Bananen, in Rädchen, gefroren
- 200 g Beerenmix, gefroren
- 80 g Blaubeeren, gefroren
- 5 EL Beerenkonfitüre, z. B. Waldbeere
- 2½ EL Agavendicksaft
- 1½ dl Kokosmilch

Knackige Schokohülle

- 4 EL Kokosöl, flüssig
- ½ TL Vanilleextrakt
- 5 EL Ahornsirup
- 5 EL Kakaopulver
- Toppings wie zerkleinerte Pistazien, Granola, Mandelsplitter, getrocknete und zerkleinerte Mangos oder frische Beeren

Schokohülle

1. Das flüssige Kokosöl in ein Schälchen geben. Sollte das Öl aufgrund der Raumtemperatur fest sein, dieses im Behälter in heisses Wasser stellen, bis es flüssig ist.
2. Vanilleextrakt, Ahornsirup und zum Schluss auch das Kakaopulver einrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Beeren Nana Ice Cream

1. Alle Zutaten für die Nana Ice Cream in den Standmixer geben, 5 Minuten antauen lassen, damit sie nicht mehr ganz so hart sind, und zu einer cremigen Masse mixen.
2. Entweder sofort geniessen (uns schmecken Nana Ice Creams in dieser cremigen Konsistenz am besten) oder in einem Tupperware-Behälter circa 4 Stunden in den Tiefkühler stellen und als Glacékugeln servieren.
3. Bei beiden Varianten sogleich Schokosauce und Toppings über das Eis geben. Die Sauce wird durch den Kontakt mit der Kälte sofort fest und hält die Toppings an ihrem Platz.

Zubereitungsdauer: circa 15 Minuten