



Galaktisches Bananeneis mit Bruchschokolade



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 3852 kJ, 921 kcal, 140 g Kohlenhydrate, 18,7 g Eiweiß, 35,5 g Fett, 23,8 mg Cholesterin, 10,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Nicecream ist eine super Alternative zum klassischen Eis und schmeckt in unserem Galaxy Style einfach megar lecker! Unsere Galaxy Nicecream wird aber nicht nur mit ganz viel Glitzer und Zuckersternen belegt, sondern dazu gibt es auch noch ein selbstgemachtes Chocolate Bark. Dieses gibt's natürlich auch im Galaxy-Style mit galaktischen Farben. Probier's auch aus, so easy geht's:

Step 1:

Die Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden und über Nacht einfrieren.

Step 2:

Am nächsten Tag kannst du zuerst das Chocolate Bark vorbereiten. Dazu die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Candymelts ebenfalls nach Packungsanleitung in separaten Schüsseln schmelzen lassen. Einen Bogen Backpapier auf ein großes Holzbrettchen auslegen und die weiße Kuvertüre etwa 2 mm dick darauf verteilen. Dann die Candymelts mit einem Löffel auf der weißen Kuvertüre verteilen und mit einem Zahnstocher oder dem Löffelstiel hübsche Muster hinein ziehen. Die Schokolade gut trocknen lassen und im Anschluss in Stücke brechen.

Step 3:

Nun kannst du die Mango schälen, in Scheiben schneiden und kleine Sterne ausstechen. Dann die gefrorenen Bananenstücke mit der Milch, dem Joghurt und dem Honig fein pürieren. Dann alles in vier Teile teilen und drei davon jeweils einfärben.

Step 4:

Nun das Eis in eine hübsche Schale geben und mit Streuseln, den Chocolate Bark Stücken und Glitzer verzieren.

Zutaten

Für die Nicecream:

6	reife Bananen
	Zuckerstreusel
1	Mango
	Glitzerstreusel
4 EL	Honig
	blaue Lebensmittelfarbe
ca. 200 ml	Milch
	türkisfarbene Lebensmittelfarbe
400 g	Vanillejoghurt
	schwarze Lebensmittelfarbe

Für das Chocolate Bark:

100 g	Candymelts blau
100 g	Candymelts rot
100 g	Candymelts lila
200 g	Kuvertüre