



Nice Cream Bowl med açai

Ingredienser

- ♥ 4 modne bananer (frost i biter)
- ♥ 300 g frossen açai (se tips)

Pynt:

- ♥ 100 g friske bjørnebær
- ♥ 100 g friske jordbær
- ♥ 1 banan
- ♥ 50 g pekannøtter
- ♥ 50 g kokosflak



Fremgangsmåte

Ha frosne bananbiter i en food processor.

Kjør food processoren på full styrke. Du vil først se at bananene blir som tørre, grovkornete biter.

Tilsett frossen açai og kjør blandingen videre til også açai moses.

Blandingens vil etter hvert få deilig iskremkonsistens.

Ha blandingen i skåler, pynt med friske bjørnebær, jordbær, bananskiver og dryss over hakket pekannøtter og kokosflak.

Tips

- ♥ Det er viktig for smaken at du bruker skikkelig søte, modne bananer. Jeg pleier å fryse ned bananer som har masse brune flekker.

♥ Açai fås kjøpt som frossen puré.

♥ Det går fint å ha frosne bananbiter og frossen açai i food processoren samtidig, men jeg synes det går lettere hvis jeg moser bananene først. Hvis bitene açai er veldig harde og du synes at food processoren bare står og spinner, kan du hakke opp açai i mindre biter og la dem stå og tine litt før du kjører iskremen sammen.

♥ Nice Cream med açai kan serveres nylaget og får da konsistens som mykis (som du ser på bildet). Du kan i stedet ha blandingen i en boks og fryse ned hvis du ønsker iskrem som er så fast at du kan lage iskremkuler.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nice-cream-bowl-med-acai>