



## Nice Cream Bowl med açai og mango

### Ingredienser

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

### Pynt (forslag):

- ♥ 1 fersk mango (se tips)
- ♥ 2 dl müsli (se tips)
- ♥ 30 g pekannøtter  
(spiselige blomster)



### Fremgangsmåte

Ha frosne bananbiter, açai og mango i en food processor.

Kjør food processoren på full styrke (se tips) til blandingen blir tykk og kremete.

Ha blandingen i skåler, pynt med mangoskiver, müsli, grovt hakkede pekannøtter og eventuelt noen små, spiselige blomster.

Men husk at du kan variere toppingen med det du liker best!

### 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. 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.

♥ Mango-rosen lager du enkelt ved å legge tynne mangoskiver rundt hverandre i en ring som du ser på bildet. Søt, fersk mango smaker fantastisk, men det går selvfølgelig også greit med en neve frosne mangobiter i blenderen (men mango-rose får du nok ikke laget da).

♥ Jeg brukte her en nydelig müsli med açai og blåbær, men du kan bruke akkurat den du har og liker best.

♥ Nice Cream med açai og mango kan serveres nylaget og får da konsistens som mykis. 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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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