



TIPP



NO WASTE JE BRAUNER DIE BANANEN, UMSO SÜSSER DEINE NICECREAM.
PACKE SIE INS GEFRIERFACH SOBALD SIE BRAUN WERDEN,
DANN HAST DU IMMER EINEN VORRAT FÜR EINE SPONTANE NICECREAM.

Caotina[®] NICECREAM



Zubereiten
10 - 20 Minuten

DU BRAUCHST ...

- 5 Bananen, reif
- 4 EL Caotina Crème
Chocolat
(etwa 120 g)
- 2 EL Pistazien,
gehackt

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und über Nacht gefrieren. Die gefrorenen Bananen und die Caotina Crème Chocolat in einen leistungsstarken Mixer geben und nur solange mixen, bis du eine cremige Masse hast.
- ♥ Mit Pistazien garnieren und sofort servieren.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch»
(Bild & Rezept von kidsamtisch.ch).



CONSEILS



NO WASTE - PLUS LES BANANES SONT BRUNES, PLUS TA NICECREAM SERA SUCRÉE.
PLACE CES DERNIÈRES AU CONGÉLATEUR DÈS QU'ELLES DEVIENNENT BRUNES POUR TOUJOURS
EN AVOIR EN RÉSERVE SI TU VEUX FAIRE UNE NICECREAM DE MANIÈRE SPONTANÉE.

NICECREAM Caotina®



Préparation
10 à 20 minutes

IL TE FAUT ...

- 5 bananes mûres
- 4 cs de Caotina
Crème Chocolat
(env. 120 g)
- 2 cs de pistaches
hachées

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Eplucher les bananes, les couper en tranches et les congeler pendant une nuit. Ajouter les bananes congelées et la Caotina Crème Chocolat dans un mixeur puissant et mixer le tout jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- ♥ Ajouter les pistaches et servir aussitôt.