

eisiger Verpoorten-Bananen-Erdbeer-Smoothie mit Schoko-Topping

Zutaten

für 2 cremig-fruchtige Smoothies:

2 Bananen

150 g Naturjoghurt

1 Ei Zucker

etwas Schlagsahne

200 g Erdbeeren

einen Schuss Apfelsaft

8 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Eine Handvoll Schokolinsen

Glasform: Designer-Kaffeegläser von Verpoorten "Kaffee-Latte-Glas"

Zubereitung

1. Die Bananen zusammen mit dem Joghurt und dem Zucker pürieren. Etwas Schlagsahne zugießen, so dass eine cremige Masse entsteht. Diese Masse in ein gefriergeeignetes Gefäß füllen und ca. 2 Stunden anfrieren.
2. Die Erdbeeren mit einem Schuss Apfelsaft pürieren, so daß die Masse etwas flüssig wird. Die Schokolinsen in einen Beutel füllen und mit einem Nudelholz so zerkleinern, dass sie durch einen Strohhalm passen.
3. Jetzt die Bananenmasse in ein VERPOORTEN-Glas füllen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darauf geben, dann die pürierten Erdbeeren vorsichtig zufügen. Zum Schluss ein paar Schokolinsenkrümel darauf plazieren.

Die Zutaten reichen für zwei Verpoorten-Smoothies.

Leser-Tipp

Wenn von der Bananenmasse noch etwas übrig bleibt, einfach weiter gefrieren und als Eis genießen.



[Link zum Rezept: eisiger Verpoorten-Bananen-Erdbeer-Smoothie mit Schoko-Topping](#)