

Verpoorten-Nice-Cream mit gemischten Beeren

Zutaten

für 4 Portionen:

2 bis 3 sehr reife Bananen (entweder 2 große oder 3 kleinere bis mittlere Bananen verwenden)

200 g TK Beeren (gemischt, zum Beispiel Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren)

ca. 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 bis 2 EL Ahornsirup



Eis-Deko: frische Beeren

Zubereitung

Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und dann für mehrere Stunden einfrieren. Sehr gut könnt ihr Bananen auf Vorrat einfrieren und euch dann nach Bedarf bedienen. Pro Portion rechnet man eine große oder 1,5 bis 2 kleine Bananen. Da bei diesem Rezept, abgesehen von den Bananen, recht viel Masse in Form der Beeren vorhanden ist, reichen 2 bis 3 Bananen für 4 Portionen vollkommen aus.

Die gefrorenen Bananen werden zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den ebenfalls gefrorenen Beeren in einen leistungsstarken Mixer gegeben und dann gründlich gemixt, bis eine geschmeidige und feine Masse entsteht, die die Konsistenz von Eiscreme hat. Die Flüssigkeitsangabe vom VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ist eine Circa-Angabe, da die benötigte Flüssigkeitsmenge stark von der Menge der Bananen und, in diesem Fall, auch von den Beeren abhängt. Sobald die Nicecream fertig ist, könnt ihr sie zusammen mit frischen Beeren dekorieren und dann direkt servieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Nice-Cream mit gemischten Beeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de