



OVO NICE CREAM



ZUBEREITUNG OVO NICE CREAM

ZUTATEN

- 8 Bananen, reif, tiefgefroren
- 120 ml Hafermilch
- 6 EL Ovomaltine Pulver
- 4 EL Mandelmus, weiss
- 120 g OVO Rocks

zum Servieren

- 10 - 12 Eis Cornets
- OVO Rocks
- Mandelmus
- Ovomaltine Pulver

1. Bananen in Scheiben schneiden und in für mindestens 5 Stunden oder am besten über Nacht in den Tiefkühler geben.
2. Tiefgefrorene Bananen, Hafermilch, Ovomaltine Pulver und Mandelmus in einen Hochleistungsmixer oder einen Food Processor geben und cremig pürieren. Je nach Leistung des Mixers die Grösse der Bananenstücke anpassen und eventuell noch etwas mehr Milch beigefügen, um eine cremige Konsistenz zu erhalten.
3. Anschliessend die OVO Rocks begeben und ganz kurz unterrühren
4. OVO Nice Cream sofort servieren oder das OVO Nice Cream für eine festere Konsistenz zugedeckt in einem Behälter für 4 Stunden einfrieren. Vor dem Servieren für 10 Minuten antauen lassen.
5. OVO Nice Cream nach Belieben im Cornet servieren und mit OVO Rocks, Ovomaltine Pulver und Mandelmus garnieren.