



 **claro**
FAIR TRADE

Rezept

Kaffee Nice Cream



Kaffee Nice Cream

mit fairen Schokostückchen



2 Portionen



4 h (inkl. Kühlzeit),
5 Min Zubereitung

ZUTATEN

Für die Nice Cream

- 1 Dose [Kokosmilch](#)
- 2 Bananen (ca. 300 g ohne Schale)
- 50 ml starker [Kaffee](#)
- 1 Prise Bourbon Vanillepulver
- 40 g [dunkle vegane Schokolade](#)

Fürs optionale Topping

- 1 EL Kakaonibs
- 10 g dunkle vegane Schokolade
- 2-4 Pfefferminzblättchen

ZUBEREITUNG

1. Stelle die Dose Kokosmilch über Nacht oder mind. 4 Stunden in den Kühlschrank, damit sie sich scheidet. Oben in der Dose sammelt sich der fettige Teil der Milch, die Kokossahne. Für das Rezept brauchst du 2 EL Kokossahne.
2. Schneide die Bananen in Scheiben und lege sie in eine breite, für den Tiefkühler geeignete Aufbewahrungsdose, so dass sich die einzelnen Scheiben möglichst nicht berühren. Lege die Dose über Nacht oder mind. 2 Stunden in den Tiefkühler.
3. Bereite den Kaffee zu, lass ihn abkühlen und lass ihn dann im Kühlschrank weiter erkalten.
4. Hacke die Schokolade grob.
5. Warte bis die Kokossahne fest ist, der Kaffee vollständig abgekühlt ist und die Bananenscheiben gefroren sind. Gib zwei EL der Kokossahne mit den Bananen, dem Kaffee und dem Vanillepulver in einen starken Mixer. Mixe während ca. 1 Min bis die perfekte klumpenfreie Eiskonsistenz entstanden ist. Gib dann die Schokostücke dazu und mixe noch einmal kurz.
6. Richte das Eis mit den Toppings deiner Wahl an und serviere es sofort, denn es schmilzt sehr schnell.

TIPPS/ANMERKUNGEN

- Taste Tipp: Wenn du Kaffee nicht verträgst oder Koffein meiden möchtest verwende entweder koffeinfreien Kaffee oder Lupinenkaffee.