



### 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.



Schnelle Variante für ein Glacé auf Bananenbasis mit nur 2 Zutaten.

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