

Yogurette

Nicecream mit Füllung aus Yogurette®

📅 20 Minuten ❄️ 12 Stunden 🍴 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig:

4 Bananen (ca. 500 g)
250 g Joghurt (3,5 % Fett)
2 EL Honig
1 Prise Salz
6 Riegel Yogurette®
100 g Granola



Utensilien

Brett, Messer, Gefrierschrank, Küchenmaschine, Form, Klarsichtfolie

Zubereitung

- Bananen schälen, grob würfeln und in einer Schale ca. 4 Stunden einfrieren. Bananen, Joghurt, Honig und Salz in einem Standmixer zu einer Creme vermengen.
- Yogurette® der Länge nach halbieren. Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden und Creme bis zur Hälfte hineingeben. Yogurette® darauf verteilen und mit restlicher Creme bedecken. Anschließend ca. 8 Stunden im Gefrierschrank fest werden lassen.
- Granola in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. Nicecream kurz antauen lassen, aus der Form lösen und im Granola wälzen. Nicecream in Scheiben schneiden und servieren.
- **Tipp:** Anstelle von Granola kann man auch wunderbar Kakaopulver nehmen.