

Kokos-Bananenshake am Stiel

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Creme-Eis:

150 ml kalte Milch
150 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
40 g Kokosette
2 pürierte Bananen
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste

Zum Tunken und Dekorieren:

flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
Dr. Oetker Streudekor Party Mix
8 Stk. Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Creme-Eis:

Milch mit Schlagobers und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Kokosette, pürierte Bananen und Vanillepaste unterrühren. Das Eis z. B. in kleine, hohe Gläser füllen und glatt klopfen, damit die Luft entweichen kann. Strohhalme mittig und nicht bis zum Boden hineinstecken und mind. 4 Std. tiefkühlen.

2 Creme-Eis lösen:

Die Gläser kurz in warmes Wasser tauchen und mithilfe eines Messers aus der Form lösen.

3 Creme-Eis dekorieren:

Die Eis-Lutscher zur Hälfte in Kuvertüre tunken, etwas drehen und mit Streudekor beliebig bestreuen. Die Dekorblüten mit etwas weißer Kuvertüre bestreichen, auf die Eis-Lutscher kleben und nochmals kurz tiefkühlen.