

# AFFOGATO-EISCREME

## Kaffee küsst Vanille.

🕒 **20 Min.**    🍴 **gering**

Zubereitungszeit    Aufwand

+ 12 Std.

Gefrierzeit

### Zutaten für: 4–6 Personen

2	Bananen
30–40 g	Naturgut Bio Instant-Kaffee
1 Pck.	Vanillezucker
500 ml	Bourbon Vanille Eiscreme
30 ml	Dessertsauce Schokolade

### Zubereitung:

- 1 Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und für ca. 10 Std. (am besten über Nacht) einfrieren.
- 2 Kaffeegranulat mit 125 ml Wasser und Vanillezucker in einem Topf aufkochen und 2–3 Min. zu einem Sirup einreduzieren lassen. Abkühlen lassen und ca. 3/4 des Sirups mit den gefrorenen Bananen im Mixer so fein wie möglich pürieren.
- 3 Bananenmasse mit Vanilleeis in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handmixers ca. 5 Min. aufschlagen. Eismasse in eine rechteckige Form (ca. 1 l Inhalt) geben und glatt streichen. Übrigen Sirup mit Schokoladensauce verrühren und die Eismasse damit beträufeln. Vor dem Servieren mind. 2 Std. gefrieren lassen.