



Mermaid Bowl

Zutaten:

½ Päckchen Ahoj-Brause (Himbeergeschmack)
80 g Joghurt
100 g Banane (gefroren)
1 TL Agavensirup

Zusätzlich: ½ Kokosnuss, Rocky Mountain Mini Marshmallows, optional Crazy Colors Lebensmittelfarbe (blau), Pickerd Perlen-Mix, etwa 25 g weiße Schokolade, Silikonform „Meerjungfrauenflosse“, 1 TL Tropical Bio-Kokoschips

Zubereitung:

1. Ein paar Stunden zuvor solltet Ihr die weiße Schokolade überm Wasserbad schmelzen und in Eure Silikonform gießen. Lasst sie etwas abkühlen und stellt sie dann für 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank.
2. Gebt den Joghurt zusammen mit den Bananen, der Ahoj-Brause, den Agavensirup und etwas Lebensmittelfarbe in eine Schüssel und mixt alles gut durch – entweder mit einem Stabmixer oder mit einem Standmixer.
3. Füllt die cremige Masse in die Kokosnusshälfte und verziert alles nach Belieben mit den Mini Marshmallows, dem Perlen-Mix, den Kokoschips und der Meerjungfrauenflosse aus weißer Schokolade.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de