



ICHOC WHITE VANILLA SCHICHTEIS

Vegan Viennetta-Style

ZUTATEN

Für eine Kastenform

Für das Eis:

4 Tafeln iChoc White Vanilla

3 EL Kokosöl

10 gefrorene Bananen

1 TL gemahlene Vanille

4 - 5 EL Ahornsirup

Für die Dekoration:

Frische Beeren und Kirschen

ZUBEREITUNG

1. Drei Tafeln Schokolade im Wasserbad schmelzen und in der Größe der Backform auf Backpapier 6 Plättchen (ca. 4 mm dick) streichen und kaltstellen.
2. Dann die Hälfte der gefrorenen Bananen, $\frac{1}{2}$ TL Vanille und 2 - 3 EL Ahornsirup in einen Hochleistungsmixer geben und zu einer Creme mixen.
3. Die Backform mit Backpapier auslegen und die Eiscreme circa 2 cm hoch in die Backform füllen. Abwechselnd je 2 Schokoladenplatten dazwischen legen und dann wieder 2 cm hoch Eiscreme einfüllen.
4. Sobald die Eiscreme verbraucht ist, eine zweite Portion Eiscreme mit den verbliebenen Zutaten herstellen. Weiter abwechselnd Eis und Schokoplatten in die Form schichten, bis diese voll ist.
5. Das Schichteis in das Gefrierfach stellen bis es fest ist (mindestens 4 Stunden).
6. Vor dem Servieren die übrige Tafel Schokolade hacken oder raspeln und zusammen mit Beeren und Kirschen dekorativ auf dem fertigen Schichteis anrichten.