

Tropischer Smoothie



Stufe 1



Zubereitungszeit: 15 Min.



Zutaten:

100 g Ananas
150 g Banane(n)
100 g Eiswürfel
2 Kaki
1 Limette, unbehandelt
100 g Papaya
1 Vanilleschote(n)
150 ml Wasser, kalt
1 Stange(n) Zitronenverbene

Zutaten für die Garnitur:

12 ausgestochene Papayakugeln
6 halbierte Scheibe(n) Limette, unbehandelt
6 Blatt Zitronenverbene



Lurch Eiswürfelbehälter Whisky



KitchenAid ARTISAN Power Plus Blender in liebesapfel rot



Cilio Trinkhalme Steel, 6er Set, gebogen



Zwilling Schälmesser Twin Chef

1

Die Papaya schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit Hilfe eines Löffels entfernen. Das Fruchtfleisch der Papaya klein schneiden. Das Fruchtfleisch der Ananas ebenfalls klein schneiden.

2

Banane(n) schälen und grob klein schneiden. Die Kakis putzen, waschen und ebenfalls grob klein schneiden.

3

Die unbehandelte Limette heiß abwaschen, trocknen und die Schale mit einer Zesterreibe abziehen. Die Limette dann halbieren und den Saft auspressen. Die Zitronenverbene waschen und trocken schütteln.

4

Die Zutaten in folgender Reihenfolge in den Mixbehälter geben: Papaya, Ananas, Banane, Kaki, Limettenzesten und -saft, Zitronenverbene, Vanilleschote, Wasser, Eiswürfel.

5

Den Deckel auf den Standmixer aufsetzen und alles zusammen mit dem Cocktailprogramm mixen.

6

Für die Dekoration die Papayakugeln abwechseln mit halbierten Limettenscheiben und einem Blatt der Zitronenverbene aufspießen.

Statt Zitronenverbene kann man auch Zitronenmelisse oder Minze verwenden. Wem die Verwendung der gesamten Vanilleschote zu dominant ist, kann auch nur das Mark nutzen.