REZEPT FÜR: 4 STÜCK
DAUER: 8 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | RUHEZEIT: 7 STD 45 MIN)

ZUTATEN

150ml Sahne
80g Nutella
Prise Salz
100g Nougat
40g gehobelte Haselnüsse
20g ganze Haselnüsse
70g Zartbitterschokolade

NUTELLA EIS AM STIEL

1. Sahne mit Prise Salz leicht steif schlagen. Nutella schmelzen und unterrühren. Creme in vier Eisformen zu 3/4 vollfüllen und für ca. 2 Stunden frosten

2. Nougat schmelzen und auf die Nutella Eiscreme streichen. Mit gehobelten und ganzen Haselnüssen bestreuen, festdrücken und für weitere 5 1/2 Stunden frosten

3. Schokolade schmelzen, Eis aus den Formen heben und die Spitze in Schokolade tunken. Anschließend weitere 10 Minuten frosten

4. Eiskalt mit lieben Menschen (oder auch alle alleine) genießen

NOTIZEN