



- ANZEIGE -

Das perfekte Glas Dessert für Nuss-Nougat Liebhaber. Die Nachspeise ist schnell zubereitet und muss nicht lang gekühlt werden. Du kannst das Dessert in Gläser schichten oder auch in einer großen Form als Crowd-Feeder anrichten. Ihr könnt statt Nutella auch eine andere Nussnougat-Creme verwenden.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kühlzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

NUTELLA PUDDING

Verrühre einen kleinen Teil der Milch mit der Stärke klümpchenfrei. Gib die übrige Milch in einen Topf und rühre das Nutella ein. Erwärme die Mischung und gib die Stärkemischung dazu. Lasse alles unter Rühren aufkochen, koche die Masse, bis sie eindickt und nimm den Pudding dann vom Herd. Fülle ihn um und lasse ihn abgedeckt abkühlen. Rühre dabei gelegentlich um, so kühlt der Pudding gleichmäßiger ab.

SCHOKOLADENSAHNE

Hacke die Zartbitterkuvertüre fein. Koche etwa ein Viertel der Sahne auf. Stelle den Herd aus und gib die Kuvertüre dazu. Rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Masse um und rühre das Vanilleextrakt und die übrige Sahne ein. Stelle die Creme für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank, bis sie vollständig kühlfrankkalt ist.

DESSERT SCHICHTEN

Rühre den Pudding nochmal durch und fülle ihn in einen Gefrier- oder Spritzbeutel. Gib den Pudding in die Dessertgläser und verteile ihn nach Belieben noch mit einem Löffel. Erwärme das Nutella in einem Gefrierbeutel oder einer Dosierflasche und verteile es damit über dem Pudding. Stelle die Gläser bis zur Dekoration in den Kühlschrank.



Püriere den Pudding mit einem Stabmixer, um Klümpchen zu entfernen.

NUTELLA PUDDING:

- 500 g** Milch
- 50 g** Speisestärke
- 100 g** Nutella

SCHOKOLADENSAHNE:

- 100 g** Zartbitterkuvertüre
- 400 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4 TL** San-apart

FÜLLUNG:

- 50 g** Nutella

DEKORATION:

- 40 g** Schokoladenstreusel
- 1 EL** Haselnuss (gehackt)

DEKORATION

Schlage die kalte Schokoladensahne mit San-apart steif und fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle. Spritze die Sahne in die Gläser und streue die Schokoladenstreusel und gehackten Haselnüsse darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!