Nutella-is med sjokolade og hasselnøtter



Ingredienser

♥ 3 eggeplommer
♥ 100 g sukker
♥ 4 dl kremfløte
♥ 350 g Nutella

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade
♥ 50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommene sammen med sukkeret i ca 10 minutter, til blandingen blir tykk og lysere i fargen.

Rør romtemperert Nutella sammen med eggeblandingen.

Pisk kremfløten til tykk og luftig krem i en annen bolle. Vend den piskede kremen inn i Nutella-blandingen. Rør godt med en ballongvisp slik at alle hvite kremflekker fjernes.

Kle en liten brødform (1 liter) med bakepapir (både bunn og kanter). Hell iskremblandingen i formen. Dryss over grovt hakket sjokolade og hasselnøtter.

Sett formen i fryseren i noen timer.

Før servering tas isen ut av formen og over på et fat. Den må stå og tine en liten stund før den kan skjæres i skiver.

Tips

♥ Nutella er et populært sjokolade- og nøttepålegg. 350 g Nutella tilsvarer 1 boks.

♥ Se også oppskrift på Lys Nugatti-is.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nutella-med-sjokolade-og-hasselnotter