

„Nutella“ Variegato



Wie im Himmel

„Nutella“-Variegato ist eine Art Schokoladencreme mit leckere Nussnougat touch und es schmeckt eben wie „Nutella“.

Hier findest du, ein tolles Rezept Weißes Schokoladeneis mit *Nutella*

Zutaten für 200 g:

40 g Agavendicksaft 10 g Kakao 85 g Nuss-Nougat-Creme z.B. Nutella 65 g Sonnenblumen oder Rapsöl 1/2 TL Vanille Paste #Alternativ# 200 g Crema-Noisette-Variegato

Zubereitung:

In die Nuss-Nougat-Creme nach und nach das Öl einrühren--
Dann den Agavendicksaft nach und nach einrühren--
Danach den Kakao und Vanille einrühren--