Eis nach Nutella Art



Zutaten für 1000 g:

#Zutaten# 110gr Perfecto Plus 15gr Perfecto-Bindemittel 65gr Zucker 1gr Salz 10gr Kakaopulver 25gr Kuvertüre 65gr Haselnußpaste 610gr Milch 3,8% 100gr Kondensmilch 10%

Zubereitung:

Milch erhitzen und Kakao auflösen-- Kuvertüre mit auflösen, nicht kochen-- Wenn alles aufgelöst, dann abkühlen und in die Warme Milch die Haselnußpaste mit und Kondensmilch unterrühren-- wenn abgekühlt, alles zusammen mit den trockenen Zutaten 2 Minuten im Mixer-- Mindestens 1 Stunde reifen im Kühlschrank--

Rezept erstellt am 14. Juni 2019 von Mani