



Nutella Dessert

Zeit gesamt
1h



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	500 ml
Speisestärke	50 g
Nuss-Nougat-Creme	150 g
Kuvertüre, zartbitter	100 g
Schlagsahne	400 g
Vanilleextrakt	1 TL
San-apart	20 g
Schokoladenstreusel,	40
Vollmilch	g
Haselnusskerne, gehackt und geröstet	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, Schneebesen, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Sterntülle

1. Nutella Pudding

Verrühre einen kleinen Teil der Milch mit der Stärke klümpchenfrei. Gib die übrige Milch in einen Topf und rühre 100 g Nutella ein. Erwärme die Mischung und gib die Stärkemischung dazu. Lasse alles unter Rühren aufkochen, koch 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.

2. Nutella Pudding

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 kühlschrankkalt ist.

3. 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 50 g Nutella in einem Gefrierbeutel oder einer Dosierflasche und verteile es damit über dem Pudding. Stelle die Gläser bis zur Dekoration in den Kühlschrank.

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

4. Dessert schichten

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!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	671 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	39 g