

REZEPT

# Mousse mit nutella®

Leicht

4 Portionen

2 h 20 min



## Zutaten für 4 Portionen

300 ml Sahne

60 g nutella®

80 g Crumbled meringue

100 g kleine Baisers

Ca. 60 g frische Beeren (z. B. Himbeeren)



**Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g nutella® pro  
Person aus!**

## ZUBEREITUNG



**1**

Sahne steif schlagen und 40 g nutella<sup>®</sup> unterziehen.



**2**

80 g Baisers zerbröseln, unter die nutella<sup>®</sup> Sahne heben, auf 4 Glasschalen verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Beeren verlesen. Mousse mit restlichem nutella<sup>®</sup>, übrigen Baisers und Beeren garnieren und servieren.

# Hat's geschmeckt? Dann teile das Rezept mit dem Hashtag **#nutellarezept**

Luftig, leicht und cremig. Andere nennen es himmlisch. Mousse hat immer diese tollen kleinen Luftbläschen in der Creme, die es so schaumig machen. Versuch doch mal **Mousse mit nutella®**, das Rezept ist wirklich einfach.