

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[®] unterziehen.



2

80 g Baisers zerbröseln, unter die nutella[®] Sahne heben, auf 4 Glasschalen verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Beeren verlesen. Mousse mit restlichem nutella[®], 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.