



Eis mit selbstgemachter Gianduja und Cantuccini

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	200 g
italienische Haselnusskerne, geröstet	100 g
Puderzucker	50 g
Salz	
Olivenöl	50 ml
Cantuccini	60 g
Vanilleeis	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf

1. In einem kleinen Topf 1 l Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Geröstete Haselnusskerne fein hacken. Geschmolzene Schokolade vom Herd nehmen und mit einem Kochlöffel Haselnusskerne, Puderzucker, 1 Prise Salz und Olivenöl untermischen. Etwas abkühlen lassen. Cantuccini klein bröseln.
3. In Gläsern oder Schälchen je 1–2 Kugeln Vanilleeis und etwas abgekühlte Gianduja anrichten. Mit Cantuccinibröseln bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Es ist sehr wichtig, dass während des Schmelzens kein Wasser in die Schokolade gelangt, da sich der Fettanteil der Schokolade sonst trennen würde. Deshalb sollte die Schüssel zum Schmelzen unbedingt größer als der Topf sein.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	924 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	64 g