

## Bacio-Eis

VORBEREITEN

20  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

70  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Portionen

#### Für das Bacio-Eis

500 g Vollmilch  
100 g Sahne  
50 g Nuss-Nougat-Creme  
50 g Zartbitterschokolade (80% Kakao-Anteil)  
20 g stark entöltes Kakaopulver  
1 Ei  
120 g Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
70 g Haselnüsse

#### Für das Topping

1 Handvoll gehackte Haselnüsse  
1 Handvoll Schokosplitter  
20 ml flüssige Vollmilchschokolade

#### Besonderes Zubehör

Eismaschine

**Bacio-Eis** ist die schönste Bezeichnung für ein wunderbar-cremiges Dessert aus Nuss-Nougat-Creme, Schokolade und Haselnuss. Wer kann schon genug davon kriegen? Aber wir setzen noch einen drauf, bzw. gleich mehrere. Und zwar **knusprige Haselnüsse, gehackte**

Schokolade und flüssige Vollmilchschokolade, die der cremigen Angelegenheit ein sensationelles Nougat-Aroma verpassen. Das Beste? Dieses beliebte **Schoko-Haselnuss-Eis** machst du in deiner Eismaschine ruck zuck zu Hause selbst!

- 1 -

Milch, Sahne und Nutella bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Masse kleine Blasen wirft. Schokolade grob hacken. Schokolade und Kakao dazugeben und solange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Hitze herunterschalten.

- 2 -

Ei mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz schaumig schlagen und 2 EL der Schoko-Sahne-Mischung unterrühren. Masse nach und nach zur heißen Sahne-Milch-Mischung geben. Unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Eismasse ca. 2 Stunden kaltstellen.

- 3 -

Haselnusskerne rösten und Schale abreiben.

- 4 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen. Haselnüsse hacken und nach 25 Minuten dazugeben.

- 5 -

Bacio-Eis nach Belieben mit gehackten Haselnüssen, Schokosplittern und flüssiger Vollmilchschokolade servieren.