

Eispralinen mit Giotto



Zutaten für 12–14 Pralinen:

- 12–14 Giotto
- 500 g fertiges Vanille- oder Haselnusseis
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 50 g fertiges Baiser

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit: ca. 25 min.

Gefrierzeit: 1 Std.

So wird's gemacht:

1. 4 kleine Tassen jeweils mit einem Stück Frischhaltefolie auslegen. Mit einem kleinen Eisportionierer oder Esslöffel ca. 25 g Eis in die Tassen geben. Mittig ein Giotto hineindrücken und die Frischhaltefolie wie eine kleine Kugel zusammendrehen. Die Kugeln sofort ins Tiefkühlfach legen und mit dem restlichen Eis genauso verfahren. Die Kugeln 1 Std. gefrieren lassen.
2. Gehackte Haselnüsse in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen und etwas feiner hacken. Das Baiser ebenfalls fein hacken und beides mischen.
3. Die Eispralinen aus der Frischhaltefolie wickeln und in dem Nussmix rollen und mit Giotto servieren.

Tipp: Passt perfekt zu einem frisch gebrühten Espresso.