

Ovaj Nutella mousse naprosto morate probati!

Nutella mousse od samo dva sastojka! Jednostavna čokoladna poslastica koja će vas osvojiti na prvu! Ako ne brojite kalorije... ;)

Sastojci:

- 160 g Nutelle
- 250 ml slatkog vrhnja

Priprema: Nutellu stavite u zdjelu za miksanje. Ako je pretvrda malo ju ostavite na sobnoj temperaturi da omekša kako bi se lakše izmiksala. U zasebnoj zdjeli lagano izmutite slatko vrhnje. Izmiksajte ga zaista skroz lagano kako bi ga mogli jednostavno pomiješati s Nutellom.

Nutelli dodajte 1/3 lagano izmiksanog slatkog vrhnja pa žlicom sve izmiješate. Dodajte ostatak slatkog vrhnja i sve još jednom izmiksajte na najmanjoj brzini (ili izmiješajte pjenjačom) tako da se sastojci lijepo sjedine. Mousse od Nutelle premjestite u zdjelice za posluživanje i spremite u hladnjak barem dva sata kako bi se desert rashladio prije posluživanja.

Slatki savjet: Poslužite sa šlagom, čokoladnim ili voćnim preljevom te svježim voćem.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)