DESSERT

Glasstårta med choklad och nötter

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **1**

Världens snabbaste och enklaste glasstårta - bara att blanda!

Lägg till tid för glassen at mjukna och sedan tid i frysen. Om du har tid att göra glassen själv blir det givetvis ännu godare men ibland är genvägar bra.

INGREDIENSER

1 lit vaniljglass av bra kvalité
1.5 dl hasselnötter (ca 75 g)
80 g nutella (ca 1/4 av 350 gramsburk)
ferrero rocher praliner till dekoration
ev. lite nutella att ringla över vid servering

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt pralinerna i kylen så blir det mindre kalddigt när de ska delas. Förbered en form till glassen som sedan kan ställas i frysen. Rosta nötterna i torr panna tills de får lite färg och doftar gott. Hacka dem. Mät upp nutella i mickrotålig skål. Allt ska vara förberett så att inte glassen hinner smälta när du gör tårtan. Ställ fram glassen i rumstemperatur och låt mjukna (håll ett öga på den så att den inte smälter). Lägg den i formen.
Blanda i nötterna så snart det går. Mickra nutella och ringla i glassen. Blanda inte helt utan låt den vara virvlar. Halvera Ferrero-bollarna och tryck ner lätt i glassen så att det blir snyggt. Jag tryckte i dem längs kanten. Ringla eventuellt lite nutella över glasstårtan vid servering.
Ta inte i nutella för kung och fosterland. Less is more i detta fallet annars smakar allt bara sött och nötkräm. Ferrero-bollarna smakar mycket.