

# Μους Νουτέλα ΜΟΝΟ ΜΕ 2 ΥΛΙΚΑ, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Ποιος από εμάς θα αρνηθεί ότι έχει μια ιδιαίτερη σχέση αγάπης με τη πραλίνα φουντουκιού. Νουτέλα, Μερέντα όπως και τη φάμε, σκέτη ή σε γλυκά απογειώνει τη γεύση μας. Μια πανεύκολη συνταγή (από [εδώ](#)) για να απολαύσετε εσείς και οι καλεσμένοι σας μια εξαιρετική μους με ανάλαφρη μεταξένια υφή και πλούσια γεύση Νουτέλας.

🍴 **Μερίδες:** 6

🕒 **Χρόνος:** 10 λ + αναμονή ψύξης

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη για αρχάριους

## Υλικά συνταγής

- 320 γρ. (1 φλ.) Νουτέλα
- 460 ml (2 φλ.) κρέμα γάλακτος με 36% λιπαρά, κρύα από το ψυγείο

## Εκτέλεση συνταγής

1. Τοποθετείτε τη Νουτέλα σε ένα μεγάλο πυρίμαχο μπολ και τη βάζετε στο φούρνο μικροκυμάτων για λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να μαλακώσει. Την αποσύρετε από το φούρνο και την αφήνετε στην άκρη να κρυώσει λίγο.
2. Σε ένα μπολ ρίχνετε τη κρύα κρέμα γάλακτος και τη χτυπάτε με το μίξερ, στην αρχή σε μέτρια προς υψηλή και στη συνέχεια στην υψηλή ταχύτητα, μέχρι να κάνει πτυχές, να στέκεται και να έχετε μια πηχτή σαντιγί. (Μόλις έχετε μια σαντιγί που να μοιάζει σαν αφρός ξυρίσματος, σταματάτε αμέσως το χτύπημα γιατί θα αν συνεχίζετε θα ξεφουσκώσει).

3. Ρίχνετε 3-4 κ.σ. σαντιγί μέσα στο μπολ με τη μαλακωμένη Νουτέλα και ανακατεύετε με ένα κουτάλι μέχρι να ενσωματωθεί και έτσι θα μαλακώσει και θα γίνει λεία η Νουτέλα. Στη συνέχεια ρίχνετε στο μπολ με τη Νουτέλα και την υπόλοιπη σαντιγί και ανακατεύετε με μια μαρίζ με αργές, απαλές, κυκλικές κινήσεις από κάτω προς τα επάνω μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως η σαντιγί και έχετε ένα λείο, αφράτο μείγμα.
4. Μοιράζετε το μείγμα σε 6 μπολ ή κολονάτα ποτήρια, τα γαρνίρετε (προαιρετικά) με μερικά χοτρο-θρυμματισμένα σοκολατάκια Ferrero Rocher, ή με ξηρούς καρπούς ή σταγόνες ή ξύσμα λευκής ή μαύρης σοκολάτας, ινδοκάρυδο κ.λ.π. και τα βάζετε στο ψυγείο για 2 τουλάχιστον ώρες να κρυώσουν και σταθεροποιηθούν.
5. Σερβίρετε και αν περισσέψουν τα καλύπτετε με μεμβράνη και τα διατηρείτε στο ψυγείο για 3 ημέρες.



[https://www.sintayes.gr/syntages/mous-noutela-2-mono-ilika/?utm\\_source=Sintayes.gr&utm\\_campaign=80a9bb155a-Sintayes\\_gr\\_21\\_27\\_2015&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_3cb3eb84a8-80a9bb155a-242767229](https://www.sintayes.gr/syntages/mous-noutela-2-mono-ilika/?utm_source=Sintayes.gr&utm_campaign=80a9bb155a-Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-80a9bb155a-242767229)