# Monika Nagls Rezept: Nuss Nougat Eis mit Mascarpone und Nuss-Nougat Creme

*Bis 15 Min.* *Einfach* *Vegetarisch*

## Zubereitung

1. Für das Eis die Mascarpone mit der Nuss-Nougat Creme, der Sahne und dem Vanilleextrakt vermengen.
2. Die Creme nun in die vorbereiteten Silikonformen füllen, die Eisstiele hineindrücken und für mindestens 5 Stunden, am besten aber über Nacht in das Eisfach legen.
3. Als optisches Highlight vor dem Servieren mit erwärmter Nuss-Nougat Creme beträufeln und mit Streuseln dekorieren.

## Zutaten

- 1 Packung GOLDSTEIG Mascarpone
- 200 g Sahne
- 1 Glas Nuss-Nougat Creme
- 1 TL Vanilleextrakt
- Zuckerstreusel
- Silikonform
- Eisstiele