

# Gianduja Eis



## Zutaten

Für eine Silikonform

300g Rahm  
120 g Kondensmilch  
200g Gianduja-Creme  
1 TL Vanilleextrakt

## Zubereitung

1. Mischen Sie die Gianduja-Creme mit Kondensmilch und Vanille.
2. Den kalten Rahm steif schlagen. Fügen Sie den Schlagrahm langsam hinzu und rühren Sie von unten nach oben um.
3. Ich habe eine Silikonform verwendet, Sie können selbstverständlich ein Tupperware verwenden.
4. In den Gefrierschrank stellen. Das Eis bleibt weich, es reicht, wenn Sie das Eis kurzfristig aus dem Gefrierschrank nehmen.