

Tort na zimno z Nutellą

Autor: **justys-96**Przepisów: **27** Ocena: **35**

> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 300 g ciasteczek czekoladowych
- 120 g Nutelli
- 400 g mielonego twarogu
- 100 g kremówki
- 300 g lodów waniliowych
- 1/4 szklanki cukru pudru
- 300 g Nutelli

Sposób przygotowania:

- 1 Spód: Formę wyłóż papierem. Ciastka i nutellę zmiksuj razem. Masę wyłóż do formy. Włóż do lodówki.
- 2 Masa: Włóż wszystkie składniki do miksera i zmiksuj. Masę przelej do formy ze spodem. Włóż do zamrażarki na noc. Wyłóż na tort ubitą kremówkę.

Twoje notatki do przepisu: