

## **ISRULLE MED NØDDER OG CHOKOLADE**

6 personer

1 l vaniljeis

100 g mørkchokolade

50 g hasselnøddekerner (kan evt. ristes først)

8-10 makroner

Skær isen i 6 skiver, der hver deles i to stave. Hak chokolade, nødder og makroner, og bland det hele sammen. Når isen er lidt blød, trilles stavene i blandingen. Tryk dem lidt i facon, så nøddemikset sidder godt fast. Læg dem med bagepapir eller pergamentpapir imellem, så de er nemme at skille ad. Sæt dem i fryseren, til de skal spises. Servér dem med blød karamelskovs blandet i flødeskum, eller med frugt og evt. karamelsovs i tynde striber.

