

NØDDECREME

TIL 20 PERS. (1/2 liter)

TID: 30 min.

SVÆRHEDSGRAD: 2

SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

200 g hasselnødder

4 dl piskefløde

150 g mørk chokolade

1 knsp salt

1-2 tsk. vaniljesukker

3-4 spsk. sukker



SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 175° og varmluft.
2. Bag hasselnødderne på en bageplade i 10 min. til huden bliver tør og krakelere. Du skal holde godt øje med at de ikke bliver brændte.
3. Saml nødderne til en byld i et viskestykke og gnid hinderne af. Lad nødderne køle lidt af.
4. Blend chokolade og de lune hasselnødder i en foodprocessor til den har den konsistens du syntes er passende.
5. Tilsæt fløden lidt af gangen mens du blander.
6. Smag til med salt, sukker og vaniljesukker.
7. Kom cremen i en bøtte med låg og opbevar i køleskabet.



TIPS OG TRICKS

- Nøddecremen kan også laves af mandler, pekannødder eller valnødder.
- Du kan hakke nogle hasselnødder groft og røre dem sammen med den færdige creme, inden den kommer i køleskabet. Det giver cremen lidt mere knas.
- Du kan smage nøddecremen til med skal eller saft fra mandarin, appelsin eller citron.