

NØDDECREME

TIL 20 PERS.
TID: 30 min.



SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

200 g hasselnødder
5 dl piskefløde
150 g mørk chokolade
3-4 spsk. sukker

TILSMAGNING

SALT: salt

SØDT: sukker, vaniljesukker,
honning

SURT: citron, appelsin

SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 175° og varmluft.
2. Bag hasselnødderne på en bageplade i 10 min. til hinden 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.

TILSMAGNING

1. Smag til med salt, sukker og vaniljesukker.

OPBEVARING

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.