Nøddecreme

SÆSON: Hele året **TIL:** 1 klasse. **TID:** 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

130 g hasselnødder

3 dl piskefløde

100 g mørk chokolade

2-3 spsk sukker

Evt. revet appelsin– eller citronskal,

Evt. citron- eller appelsinsaft

Tilsmagning

Salt

Sukker

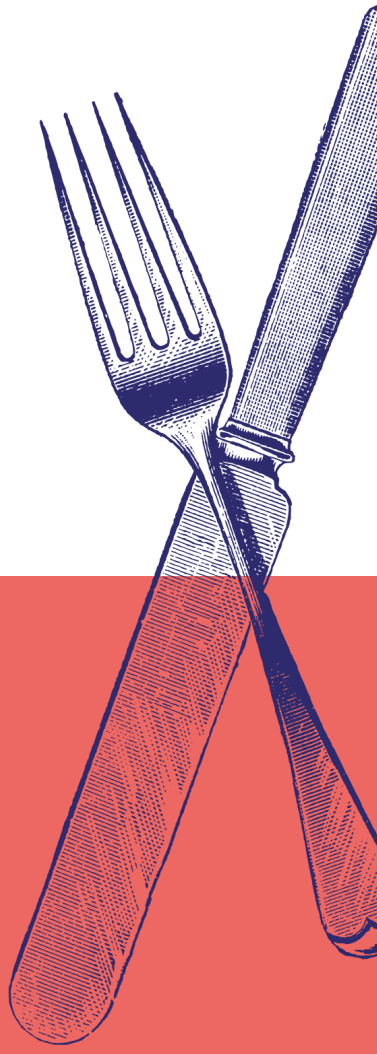
Vaniljesukker

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 sukker og evt. din citrusskal eller saft.
6. Tilsæt fløden lidt af gangen mens du blender.

Tilsmagning

1. Smag til med salt, sukker og vaniljesukker.



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.