

Schoko-Haselnuss-Creme

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Haselnusskerne, ganz	100 g
Schokolade, Zartbitter	150 g
Schlagsahne	75 ml
Butter	50 g
Vanille Zucker	1 TL
Kakaopulver	1 TL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Auf einem Backblech mit Backpapier Haselnusskerne verteilen und im Ofen ca. 12 Min. rösten, bis sie duften. Haselnusskerne noch warm in ein sauberes Geschirrtuch geben und darin reiben, bis sich die Haut löst. Vollständig abkühlen lassen.
2. Im Mixbehälter Haselnusskerne mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Den Vorgang noch etwa 5- bis 6-mal wiederholen, dabei zwischendurch immer wieder Pausen machen, bis ein cremiges Nussmus entsteht. Gerät und Mus dürfen dabei nicht zu heiß werden. Mus in einer Schüssel beiseitestellen.
3. Schokolade grob hacken. Im Mixbehälter Schokolade mit Sahne, Butter, Vanillinzucker, Kakaopulver und Salz mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 2/50 °C zu einer glatten Creme verrühren. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
4. Nussmus dazugeben und Schoko-Haselnuss-Creme mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 8 glatt rühren.
5. Creme in ein sauberes Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Sie wird beim Abkühlen fest und sollte ca. 15 Min. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen werden, um streichfähig zu sein. Dabei die Creme innerhalb von 1 Woche verbrauchen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	504 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	44 g