

Crème zu streichen mit Haselnüssen (nach El Mordjene oder Nocciolata bianca Art)

Ingrédients

- 250g geröstete Haselnüsse (und geschält, wenn Sie eine eher helle Farbe möchten)
- 175g Puderzucker
- 65g Magermilchpulver
- 35g Sonnenblumenöl
- 40g Kakaobutter

Préparation

1. Wenn Sie in den letzten Wochen im Internet unterwegs waren, insbesondere auf Instagram oder Tiktok, konnten Sie nicht den Hype um diesen algerischen Haselnussaufstrich El Mordjene (ohne Kakao) verpassen, der anscheinend wie der Inhalt von Kinder Bueno aussieht!
2. Ich hatte nicht die Gelegenheit, ihn zu probieren, aber da ich ein großer Fan des italienischen Äquivalents, der Nocciolata bianca, bin, dachte ich mir, es wäre eine gute Gelegenheit, Ihnen meine Version anzubieten, die etwas nussiger ist und genauso gut schmeckt!
3. Für dieses Rezept habe ich die Zutatenliste der Nocciolata befolgt und die Proportionen etwas angepasst.
4. Natürlich hängt die endgültige Textur Ihres Aufstrichs von der Leistung Ihres Mixers ab, aber ob er nun ganz glatt ist oder kleine Haselnussstücke enthält, ich garantiere Ihnen köstliche Frühstücke und Snacks!
5. Zutaten: Ich habe das Vanillepulver von Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
6. Haut zu entfernen.
7. Dann mixen Sie sie, bis Sie einen glatten und leicht flüssigen Aufstrich erhalten.
8. Fügen Sie den Puderzucker und die Vanille hinzu, mixen Sie erneut.
9. Geben Sie dann das Sonnenblumenöl und das Milchpulver hinzu, mixen Sie, und schließlich fügen Sie die geschmolzene Kakaobutter hinzu.
10. Gehen Sie dann zum Temperieren des Aufstrichs über, um eine schöne cremige Konsistenz zu erreichen: Schmelzen Sie den Aufstrich in einem Wasserbad, um 45-50°C zu erreichen.
11. Kühlen Sie ihn diesmal in einem kalten Wasserbad auf 27°C ab, und bringen Sie ihn dann wieder auf 29°C.
12. Gießen Sie den Aufstrich in ein Glas, und stellen Sie es zum Kristallisieren in den Kühlschrank (ohne Deckel, um Kondensation zu vermeiden).
13. Nach ein paar Stunden ist der Aufstrich bereit, genossen zu werden!
14. Sie können ihn bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank aufbewahren, je nachdem, welche Konsistenz Sie bevorzugen, aber im letzteren Fall empfehle ich, ihn 15 bis 30 Minuten vor dem Genuss herauszunehmen!