

Hausgemachtes Gianduja – In nur 20 Minuten fertig

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 300g milkschokolade, reich an Kakao (ich habe die Bahibé 46% von Valrhona verwendet)
- 300g Haselnüsse
- 300g Puderzucker

Préparation

1. Sie kennen meine Leidenschaft für Haselnüsse, also war es ziemlich erstaunlich, dass ich kein Gianduja-Rezept hier hatte.
2. Nicht, dass ich es nicht ab und zu gemacht hätte, aber ich hatte nie die Zeit gefunden, die Schritte zu fotografieren und das Rezept zu schreiben.
3. Es ist ein tolles Gourmet-Geschenk für die Feiertage, also diesmal hier das bebilderte Rezept!
4. Gianduja ist ganz einfach, es ist eine Mischung aus Haselnüssen, Puderzucker und Milkschokolade.
5. Natürlich, wenn Sie möchten, können Sie die Milkschokolade durch Zartbitterschokolade ersetzen, das wird auch sehr lecker sein!
6. Und Sie können die Mengen problemlos halbieren.
7. Minuten zu rösten.
8. Lassen Sie sie abkühlen, dann reiben Sie sie, um die Häute zu entfernen, die sich ablösen (Sie müssen nicht darauf bestehen, wenn etwas übrig bleibt, ist das nicht schlimm).
9. Geben Sie sie dann in einen Mixer mit dem Puderzucker und mixen Sie, bis Sie eine glatte und homogene, fast flüssige Paste erhalten.
10. Das kann eine ganze Weile dauern, wenn Ihr Mixer nicht sehr leistungstark ist, denken Sie daran, Pausen einzulegen, damit der Motor nicht überhitzt.
11. Ohne Unterbrechung dauert es dennoch leicht 15 Minuten, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.
12. Schmelzen Sie dann die Schokolade vorsichtig im Wasserbad, wobei Sie darauf achten, dass die Temperatur 35°C nicht überschreitet.
13. Sie können sie entweder in den Mixer geben und erneut mixen oder mit einem Spachtel vermischen.
14. Gießen Sie das Gianduja sofort in Formen oder in einen Rahmen, um später kleine Quadrate/Rechtecke zu schneiden.
15. Lassen Sie es kristallisieren.
16. Ich habe meine Gianduja-Stücke mit temperierter Schokolade überzogen, weil sie reisen müssen und so besser halten werden, aber es ist überhaupt nicht zwingend erforderlich; wenn Sie sie jedoch mehrere Tage/Wochen aufbewahren möchten, empfehle ich Ihnen, sie im Kühlschrank zu lagern.
17. Voilà, das Gianduja ist fertig, genießen Sie es!