

Schokoladen-Dulcey-Haselnuss-Dessertcremes (nach Danette-Art)

Ingrédients

- 25g Maisstärke
- 550g Vollmilchschlagsahne
- 155g Dulcey Schokolade
- 200g Vollmilchschlagsahne
- 10g Puderzucker
- 40g Haselnusspüree

Préparation

1. Ein kleiner Dessertcreme, um die Mahlzeit auf köstliche Weise zu beenden, interessiert es Sie?
2. Pekannuss machen).
3. Kurz gesagt, ein Topf, einige Gläser und ein elektrischer Schneebesen und fertig!
4. Zutaten : Ich habe die Schokolade Dulcey von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Seite (Affiliate).
5. Ich habe das Haselnusspüree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Seite (nicht Affiliate).
6. Sahne an.
7. Setzen Sie den Topf auf das Feuer und lassen Sie ihn bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken; die Creme sollte etwa 2 Minuten lang leicht köcheln, damit die Maisstärke gekocht wird.
8. Vom Herd nehmen, die Schokolade hinzufügen.
9. Gut umrühren, dann die Cremes in individuelle Gläser füllen und bis zur vollständigen Abkühlung im Kühlschrank aufbewahren.
10. Dann Sahne mit Puderzucker und Haselnusspüree schlagen, um eine Schlagsahne zu erhalten und auf die Cremes spritzen.
11. Einige gehackte Haselnüsse hinzufügen und genießen!