

Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich

Ingrédients

- 250g Haselnüsse
- 75g Puderzucker
- 150g Milkschokolade mit mindestens 40% Kakao
- 75g Haselnussöl (oder neutrales Öl wie Sonnenblumen- oder Traubenkernöl)
- 1 Teelöffel Fleur de Sel

Préparation

1. Morgen ist Mariä Lichtmess, und wenn es schon lange ein Crêpes-Rezept auf meinem Blog gibt, habe ich noch kein Rezept für einen Brotaufstrich veröffentlicht!
2. Also habe ich diesen Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich mit Piemont-Haselnüssen, Bahiné 46% Milkschokolade von Valrhona (um einen zu süßen Effekt zu vermeiden), Puderzucker, Fleur de Sel und schließlich Haselnussöl für die Textur und den Geschmack zubereitet.
3. Kurz gesagt, 5 Zutaten, um eure Crêpes morgen auf die beste Weise zu verfeinern.
4. Sie sie abkühlen.
5. Mixen Sie sie mit dem Puderzucker, bis eine glatte Paste entsteht.
6. Dann fügen Sie die zuvor geschmolzene Schokolade hinzu und mixen erneut.
7. Zum Schluss geben Sie nach und nach (wie bei einer Mayonnaise) das Haselnussöl hinzu und mixen ständig weiter, um die Mischung zu emulgieren.
8. Wenn Sie möchten, können Sie in diesem Moment gehackte Haselnüsse, zerbrochene Crêpes Dentelle oder knusprige Perlen hinzufügen, um dem Aufstrich mehr Textur zu verleihen.
9. Geben Sie das Fleur de Sel hinzu, dann gießen Sie den Aufstrich in ein Glas.
10. Lassen Sie ihn einige Stunden bei Raumtemperatur fest werden (oder im Kühlschrank, wenn Sie es eilig haben), und genießen Sie es!