

Suklaa-pähkinä jälkiruoka Danette-tyyliin

Ingrédients

- 6 hengelle :
- 300g täysmaitoa
- 200g täyskermaa
- 100g Jivara-maitosuklaata
- 60g hasselpähkinäsoseita
- 15g maissitärkkelystä
- 100g täyskermaa
- 10g tomusokeria
- 1 ruokalusikallinen hasselpähkinäsoseita

Préparation

1. Olen jo tehnyt useita jälkiruokakermaversioita täällä (pistachio, vanilja, dulcey), mutta yksi maku puuttui, joka on ehkä kaikista herkullisin: suklaa-hasselpähkinä!
2. Kerma, jossa on maitosuklaata ja hasselpähkinää, päällystetty hasselpähkinä-kermavaahdolla, joka tekee siitä vieläkin herkullisemman liégeois-tyylisen jälkiruoan.
3. Tässä on helppo ja erittäin nopea jälkiruoka, joka miellyttää kaikkia Ainekset & välineet :Käytin Jivara-suklaata Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
4. Minun Matfer-tyllipussini ovat peräisin Guy Demarlelta: koodi FLAVIE10 rekisteröityessäsi antaa 10 lahjakortin, kun ostat vähintään 69 (kumppanuus).
5. Käytin Koro -hasselpähkinäsoseita: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei kumppanuus).
6. Valmistusaika: 20 minuuttia + jääkaapissa lepoa6 hengelle : Jälkiruokakerma: täysmaitoa täyskermaa Jivara-maitosuklaata hasselpähkinäsoseita maissitärkkelystä Kattilassa sekoita kylmässä maissitärkkelys, maito, kerma ja hasselpähkinäsose vispilällä.
7. Laita sitten kattila keskilämmölle ja kypsennä jatkuvasti sekoittaen, kunnes kerma paksuuntuu, kuten patisseriekermassa.
8. Ota kattila pois liedeltä, lisää suklaa, sekoita hyvin ja kaada yksittäisiin purkkeihin ja anna jäähtyä täysin jääkaapissa.
9. Hasselpähkinä-kermavaahto: täyskermaa tomusokeria 1 ruokalusikallinen hasselpähkinäsoseita Kun kermat ovat jäähtyneet, vatkaa kerma kermavaahdoksi sokerin ja hasselpähkinäsoseen kanssa.
10. Pursota se kermojen päälle ennen kuin nautit!