

# Chocolade-hazelnoot dessertcrèmes à la Danette stijl

## Ingrédients

- 300g volle melk
- 200g volle room
- 100g melkchocolade Jivara
- 60g hazelnootpuree
- 15g maïzena
- 100g volle room
- 10g poedersuiker
- 1 eetlepel hazelnootpuree

## Préparation

1. Ik heb hier al verschillende versies van dessertcrèmes gemaakt (pistache, vanille, dulcey), maar er ontbrak een smaak die misschien wel de meest verleidelijke van allemaal is: choco-hazelnoot!
2. Een crème met melkchocolade en hazelnoot, getopt met een hazelnoot slagroom voor een nog verleidelijker Liège-effect.
3. Dit is een gemakkelijk, zeer snel dessert dat iedereen zal bevallen Ingrediënten & materiaal :Ik heb de chocolade Jivara van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
4. Mijn spuitzakken van Matfer komen van Guy Demarle: code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting bij een aankoop van 69 (affilié).
5. Ik heb de hazelnootpuree Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet affilié).
6. Bereidingstijd : 20 minuten + koeltijdVoor 6 personen : De dessertcrème : volle melk volle room melkchocolade Jivara hazelnootpuree maïzena Meng in een pan op koude temperatuur met een garde de maïzena, de melk, de room en de hazelnootpuree.
7. Zet vervolgens de pan op een middelhoog vuur en kook al roerend tot de crème indikt, zoals een banketbakkersroom.
8. Haal van het vuur, voeg de chocolade toe, meng goed en giet in je individuele potjes en laat volledig afkoelen in de koelkast.
9. De hazelnoot slagroom : volle room poedersuiker 1 eetlepel hazelnootpuree Wanneer de crèmes zijn afgekoeld, klop de room op tot slagroom met de suiker en de hazelnootpuree.
10. Spuit het op de crèmes voordat je gaat genieten!