

Sjokolade-hasselnøttkremdessert à la Danette liégeois

Ingrédients

- 300g helmelk
- 200g hel fløte
- 100g Jivara melk sjokolade
- 60g hasselnøttpuré
- 15g maizena
- 100g hel fløte
- 10g melis
- 1 spiseskje hasselnøttpuré

Préparation

1. Jeg har allerede laget flere versjoner av dessertkrem her (pistachio, vanilje, dulcey), men det manglet en smak som kanskje er den mest smakfulle av alle: sjokolade-hasselnøtt!
2. En krem med melk sjokolade og hasselnøtt, toppet med en hasselnøttkrem for en enda mer smakfull liégeois-effekt.
3. Her er en enkel dessert, veldig rask, og som vil glede alle Ingredienser & utstyr :Jeg har brukt sjokoladen Jivara fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Mine sprøytetipper fra Matfer kommer fra Guy Demarle: kode FLAVIE10 ved registrering for 10 i gave ved kjøp over 69 (tilknyttet).
5. Jeg har brukt hasselnøttpuré fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
6. Forberedelsestid: 20 minutter + hvile i kjøleskapetFor 6 personer : Dessertkremen : helmelk hel fløte Jivara melk sjokolade hasselnøttpuré maizena I en kjele, bland maizena, melk, fløte og hasselnøttpuré kaldt med en visp.
7. Deretter setter du kjelen på middels varme og kok under konstant omrøring til kremen tykner, som en vaniljekrem.
8. Når du har tatt kjelen av varmen, tilsetter du sjokoladen, blander godt, og heller i individuelle glass og lar dem kjøle seg helt ned i kjøleskapet.
9. Hasselnøttkremen : hel fløte melis 1 spiseskje hasselnøttpuré Når kremene har kjølt seg ned, pisk fløten til krem med sukkeret og hasselnøttpuréen.
10. Sprøyt den på kremene før du nyter!