

Crema de tart cu alune (stil El Mordjene sau Nocciolata bianca)

Ingrédients

- 250g de alune prăjite (încurătate, dacă doriți o culoare mai deschisă)
- 175g de zahăr pudră
- 65g de lapte degresat pudră
- 35g de ulei de floarea-soarelui
- 40g de unt de cacao

Préparation

1. Dacă ați fost pe internet în ultimele săptămâni, în special pe Instagram sau TikTok, cu siguranță nu ați putut rata agitația din jurul acestei paste de tartinat cu alune (fără cacao) din Algeria, El Mordjene (care seamănă aparent cu interiorul Kinder Bueno)!
2. Nu am avut ocazia să o gust, dar fiind o mare iubitoare a Nocciolata bianca, echivalentul italian, m-am gândit că este ocazia perfectă să vă propun versiunea mea, un pic mai concentrată în alune și la fel de bună!
3. Pentru această rețetă, am urmat lista de ingrediente a Nocciolata, modificând puțin proporțiile.
4. Desigur, textura finală a pastei de tartinat va depinde de puterea robotului dumneavoastră, dar fie că este foarte fină sau cu câteva granule mici de alune, vă garantez mic dejunuri și gustări foarte delicioase!
5. Ingrediente : Am folosit vanilia pudră Norohy de la Valrhona: cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
6. Timp de preparare : în funcție de puterea blenderului dumneavoastră. Pentru aproximativ 1kg de pastă de tartinat : Ingrediente : 250g de alune prăjite (încurătate, dacă doriți o culoare mai deschisă) 175g de zahăr pudră 65g de lapte degresat pudră 35g de ulei de floarea-soarelui 40g de unt de cacao O priză de vanilie pudră Rețetă : Dacă alunele dumneavoastră nu sunt prăjite, puneți-le la cuptor la 150°C pe o tavă timp de 15 minute, apoi lăsați-le să se răcească și frecați-le pentru a îndepărta coaja.
7. Apoi, mixați-le până obțineți o pastă fină și puțin lichidă.
8. Adăugați zahărul pudră și vanilia, mixați din nou.
9. Apoi încorporați uleiul de floarea-soarelui și laptele pudră, mixați, apoi adăugați în final untul de cacao topit.
10. Apoi, treceți la temperarea pastei de tartinat pentru a obține un amestec foarte cremos: pe un bain-marie, topiți pasta de tartinat pentru a ajunge la 45-50°C.
11. Lăsați-o să se răcească pe un bain-marie rece de data aceasta la 27°C, apoi lăsați-o să ajungă la 29°C.
12. Turnați pasta de tartinat într-un borcan, apoi puneți-l la frigider pentru a se cristaliza (fără capac pentru a evita condensul).
13. După câteva ore, pasta de tartinat va fi gata de savurat!
14. O puteți păstra la temperatura camerei sau la frigider, în funcție de textura pe care o preferați, dar vă recomandăm în acest din urmă caz să o scoateți cu 15-30 de minute înainte de a vă delecta!