

Danette usulü çikolata-fındık kremalı tatlılar

Ingrédients

- 6 ki ilik:
- 300g tam süt
- 200g tam sıvı krema
- 100g Jivara sütlü çikolata
- 60g fındık püresi
- 15g mısır ni astası
- 100g tam sıvı krema
- 10g pudra ekeri
- 1 yemek ka ı ı fındık püresi

Préparation

1. Daha önce burada birkaç tatlı kreması versiyonu yaptım (antep fıstı ı, vanilya, dulcey) ama belki de en tatlı olanı eksikti: Çikolata-fındık!
2. Sütlü ikolata ve fındık ile yapılan bir krema, üzerine daha da lezzetli bir fındık kreması ile sslenmi .
3. te herkesin sevece i, kolay ve çok hızlı bir tatlı Malzemeler & ekipman :Ben Jivara ikolatasını Valrhona 'dan kullandım: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
4. Matfer krema torbalarım Guy Demarle'dan: 69 alı veri te 10 hediye için kayıt sırasında kod FLAVIE10 (ba lı).
5. Fındık püresini Koro'dan kullandım: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
6. Hazırlama süresi: 20 dakika + buzdolabında dinlendirme6 ki ilik: Tatlı kreması: tam süt tam sıvı krema Jivara sütlü çikolata fındık püresi mısır ni astası Bir tencerede, so uk olarak mısır ni astasını, sütü, kremayı ve fındık püresini bir ırpıcı yardımıyla karı tırın.
7. Sonra tencereyi orta ate e koyun ve sürekli karı tırarak krema koyula ana kadar pi irin, bir pastacı kreması gibi.
8. Ate ten aldıktan sonra çikolatayı ekleyin, iyice karı tırın, ardından bireysel kaplarınıza dökün ve tamamen so uması için buzdolabında bekletin.
9. Fındık kreması: tam sıvı krema pudra ekeri 1 yemek ka ı ı fındık püresi Kremler so uduktan sonra, kremayı eker ve fındık püresi ile çırpın.
10. Kremayı zerine sıkın ve tadını çıkarın!