

Çikolata ve fındık sürülebilir ezme

Ingrédients

- 250g fındık
- 75g pudra şekeri
- 75g fındık yağı (veya nötr yağ, örneğin ayçiçeği veya üzüm çekirdeği yağı)
- 1 çay kaşığı deniz tuzu

Préparation

1. Yarın bir mum bayramı var ve blogumda uzun zamandır bir krepler tarifi olmasına rağmen, henüz bir fındık kreması yayımlamamıştım!
2. Bu yüzden Piyemonte fındıkları, Bahiné %46 sütlü çikolatadan (çok tatlı bir etkiyi önlemek için), pudra şekeri, deniz tuzu ve son olarak doku ve tat için fındık yağıyla bu çikolata-fındık kremasını yaptım.
3. Kısacası, yarın kreplerinizi en iyi şekilde doldurmak için 5 malzeme.
4. Malzemeler: fındık pudra şekeri En az %40 kakao içeren sütlü çikolata fındık yağı (veya nötr yağ, örneğin ayçiçeği veya üzüm çekirdeği yağı) 1 çay kaşığı deniz tuzu Tarif: Fındıkları, önceden ısıtılmış 150°C fırında 15 ila 20 dakika kavurun, ardından soğumaya bırakın.
5. Pudra şekeri ile iyice pürüzsüz bir macun kıvamına gelene kadar karıştırın.
6. Daha sonra daha önce eritilmiş çikolatayı ekleyin ve tekrar karıştırın.
7. Son olarak, yavaş yavaş (mayonez gibi) karıştırmaya başlayarak fındık yağının emülsifiye etmek için sürekli karıştırın.
8. isterseniz bu aşamada, daha fazla dokuya sahip bir fındık kreması için fındık parçaları, kıvrık krepler veya çıtır boncuklar ekleyebilirsiniz.
9. Deniz tuzunu ekleyin, ardından fındık kremasını bir kavanoza dökün.
10. Oda sıcaklığında birkaç saat sertleşmesine izin verin (veya aceleniz varsa buzdolabında), ardından keyifle yiyin!