



JERNEJ KITCHEN

LEŠNIKOVO ČOKOLADNI NAMAZ

Lešnikovo čokoladni namaz je enostaven recept za "domačo Nutello", narejen v nekaj minutah. Namaz je mazljiv, gost, ni presladek in primeren tudi za vegane.

ZA 1 KOZAREC (450G)
PRIPRAVA: 20 MINUT

LEŠNIKOVO ČOKOLADNI NAMAZ

200 g lešnikov

60 g sladkorja v prahu

60 nesladkanega kakava v prahu

2 žlici rastlinskega olja (ali lešnikovega olja)

120 g čokolade (s približno 50% kakava)

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

papir za peko

blender

PREPRAŽIMO LEŠNIKE

Najprej prepražimo lešnike. Pečico segrejemo na 200 °C. Lešnike stresemo na večji pekač. Pazimo, da se ne prekrivajo. Pekač postavimo v pečico na srednjo rešetko. Pečemo 10 - 12 minut pri 200 °C. Pečene lešnike vzamemo iz pečice in jih olupimo. Lahko jih zavijemo v krpo ter jih med dlanmi pregnetemo, da se lupina sprostí, ali pa jih damo v sušilnik za solato in nekajkrat obrnemo, da se lupina sprostí.

NASVET

Tudi če se ne da lešnikov popolnoma olupiti ni nič narobe. Lahko pa uporabimo tudi že pražene lešnike.

ZMELJEMO V PEŠČENO ZMES

V posodo od multipraktika ali blenderja stresemo pražene lešnike. Dodamo sladkor v prahu in kakav v prahu. Nekajkrat dobro premešamo na visoki hitrosti. Ko blender ali multipraktik ustavimo, lahko s kuhinjsko lopatko postrgamo sestavine po dnu in ob straneh, nato pa nadaljujemo z mešanjem, da se vse enakomerno premeša. Mešamo približno 5 minut, da dobimo peščno, drobno zmes. Nato dodamo olje in stopljeno čokolado. Še enkrat premešamo, da se sestavine dobro povežejo.

POSTREŽEMO

Pripravljen lešnikovo čokoladni namaz prestavimo v embalažo za shranjevanje in shranimo na sobni temperaturi. Na sobni temperaturi, v zaprti embalaži hranimo do 1 meseca.