



Selbstgemachte Haselnusscreme

Zutaten für 1 Portion

200 g Haselnusskerne
100 g Butter
150 g Schlagobers 36 %
150 g Formil H-Milch
250 g Couverture zartbitter
20 g Kakopulver
250 g Nougat
0,1 g Vanilleschote

Zubereitung

Haselnüsse rösten und im Thermomix 30 Sekunden lang bei Stufe 10 mahlen. Butter, Couverture, Nougat, Milch und Obers dazugeben. Auf Varmastufe (Thermomix) aufkochen und Kakao dazugeben. In 2 Rexgläser 0,5 Liter abfüllen. Fertig ist die selbstgemachte Haselnusscreme.

Gekühlt ca. 30 Tage haltbar.

Gutes Gelingen wünscht

Küchenschef Wolfgang Draxler