# Krem czekoladowy

data aktualizacji: 2020.04.23  autor: Redakcja

Składniki na około 500 ml kremu:

- 250 g orzechów laskowych
- 150 g mlecznej czekolady
- 150 g deserowej lub gorzkiej czekolady (lub po prostu użyjcie więcej mlecznej)
- 1 łyżka kakao
- 3 łyżki cukru pudru
- 30 – 40 g oleju kokosowego
- szczypta soli

Orzechy laskowe podrumienić (podprażyć) na suchej patelni lub w piekarniku (temperatura 180º), mieszając od czasu do czasu. Obrać z brązowych skórek – najlepiej schodzą jeśli zawiniemy orzechy w papierowy ręczniczek i potrzemy w dłoniach (skórki nadałyby kremowi gorzkiego smaku).

Obrane orzechy włożyć do malaksera. Zmiksować na płynną i bezgrudkową pastę (mniej więcej 8 minut ciągłego miksowania). Orzechy najpierw będą zmielone, potem powstanie z nich masło, po ostatnich 5 minutach miksowania powstanie z nich w miarę gładki i tłusty płyn – czas ten może się różnić w zależności od urządzenia.

Czekoladę roztopić w kąpieli wodnej lub w mikrofali. Roztopioną czekoladę, jeszcze ciepłą, wlać do masy orzechowej, dodać wszystkie pozostałe składniki. Zmiksować do otrzymania gładkiego kremu.

Przełożyć do słoiczków, odstawić w temperaturze pokojowej (lub do lodówki, będzie szybciej), do stężenia.

Uwaga: krem umieszczczony w lodówce stwardnieje (czekolada), wtedy trzeba go wyjąć wcześniej na blat lub przez chwilę podgrzać w mikrofali, by był smarowny.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/35337-krem-czekoladowy