ČOKOLADNI NAMAZ

Potrebujemo:

6 dag lešnikovih jedrc

3 dag nesoljenih jedrc pistacije

6 dag rjavega ali kokosovega sladkorja

1 žlička vaniljevega sladkorja

2 dag kakava v prahu

10 dag temne čokolade s 70% kakav

20 dag smetane

Lešnike in pistacije nekaj minut pražite v kozici. Ko se ohladijo jih izluščite iz kožice.

Lešnike, rjavi sladkor, pistacije in vaniljev sladkor dobro zmeljite v mešalniku. Dodajte kakav v prahu.

Čokolado nalomite oziroma nasekljajte na manjše koščke in jo segrevajte skupaj s smetano, da se stopi. Pazite, da vam ne zavre in se vam ne prismodi.

Stopljeno čokolado s smetano prilijte k mešanici oreščkov, sladkorja in kakava ter dobro zmešajte, da dobite gladko kremo.

Med ohlajanjem večkrat premešajte. Čokoladni namaz hranite v dobro zaprtem kozarcu na hladnem. Lahko tudi v hladilniku. Ponudite ga na polnozrnatem, ajdovem ali katerem drugem kruhu.