

DOMAČA NUTELA (ČOKOLADNO LEŠNIKOV NAMAZ)

Sestavine:

- 80 g lešnikov
- 100 g masla
- 80 g jedilne čokolade
- 30-40 g sladkorja v prahu (po želji lahko sladkamo z medom, avokadovim sirupom, melaso ali drugim naravnim sladilom)
- 1,5 - 2 dl sladke smetane
- noževa konico vanilije v prahu ali semen prave vanilije
- 1 žlička grenkega kakava (po okusu)

Lešnike v suhi posodi prepražimo, zavijemo v krpo in jih kotalimo po podlagi, dokler se ne olupijo. V mlinčku za kavo ali drugem kakovostnem sekljalniku jih zmeljemo v tekočo pasto, imenovano nugat. Maslo in jedilno čokolado stopimo nad soparo ali nad ognjem, pazimo le, da se čokolada ne prismoči. Dodamo sladkor, zmlete lešnike in premešamo. Ko se masa malo ohladi, dodamo sladko smetano in dobro ohladimo v hladilniku. Količino sestavin lahko spreminjamo po okusu, odvisno kakšen namaz nam je bolj všeč, bolj sladek ali grenak, z več lešniki ali manj itd. Po želji lahko dodamo tudi lešnikovo olje. Nato maso stepemo z ročnim mešalnikom in odličen namaz je pripravljen.