

Krem orzechowo – daktylowy a'la nutella

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 15 min

Liczba porcji: 6

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: wodę zagotować, daktyle włożyć do małego garnka, zalać wrzątkiem, pozostawić na co najmniej 5 minut. Po namoczeniu osączyć i pozostawić 100 ml wody, w której się moczyły.

Krok 2 - W naczyniu umieścić motylek, wsypać uprażone orzechy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, oczyścić orzechy ze skórek – czas 15 sekund, prędkość 3.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, orzechy przesypać do miski, oczyścić z resztek łupin.

Krok 4 - Dzbanek oczyścić z pozostałości orzechów, założyć nóż, wsypać obrane orzechy. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować orzechy – czas 30 sekund, prędkość 10.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkı zebrać orzechy ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę i ponownie zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 12.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkı zebrać orzechy ze ścianek naczynia. Dodać daktyle, kakao i 100 ml wody (z moczenia daktyli). Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować krem – czas 30 sekund, obroty 8

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkı zebrać masę ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę i zmiksować ponownie – czas 30 sekund, prędkość 8.

Krok 8 - Podawać np. z pieczywem lub jako nadzienie do naleśników.