BAKA

Choklad- & Hasselnötskräm

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **1 burk**

20

Även Nutella har en egen dag! Det är lätt att göra sin egen choklad- & hasselnötskräm, det här är en lite nyttigare variant sötad med agavesirap.

Krämen kan användas till mycket. Den smakar gott på en bit rostat bröd eller en nygräddad croissant. Den passar som fyllning i muffins, bullar och tårtor. På pannkakan. Till glassen. Eller prova att byta ut mandelmassan i semlan mot den här chokladkrämen?
Om man vill kan man använda florsocker istället för agavesirap, räkna då med ca 1 dl, söta efter behag. Kokosoljan kan bytas ut mot rapsolja eller annan neutral olja.
Tänk på att krämen stelnar i kylskåpet. Ta gärna ut den en stund innan den ska användas.

INGREDIENSER

2.5 dl hasselnötter
3 msk kakao
3 msk agavesirap
3 msk kokosolja
0.5 tsk äkta vaniljpulver

1 krm havssalt

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 175 grader. Häll ut nötterna på en plåt och rosta i den varma ugnen ca 10 minuter tills skalet börjar spricka upp.
2. Lägg nötterna i en kökshandduk och gnugga mellan händerna så att det mesta av skalet lossnar.
3. Mixa nötterna i en matberedare eller blender tills det blir ett nötsmör. Det tar några minuter, skrapa ner runt kanten emellanåt. Smöret måste inte bli helt slätt utan lite bitar får gärna vara kvar. Tillsätt de övriga ingredienserna och blanda ihop till en kräm. Tillsätt eventuellt lite mer olja om du vill ha en lösare konsistens.
4. Häll upp i en burk med tätslutande lock. Krämen klarar sig minst en vecka i kylskåp.