Hjemmelaget Nugatti

Ingredienser



- ♥ 50 g smør
- ♥ 1,5 dl kremfløte
- ♥ 200 g kokesjokolade
- ♥ 150 g hasselnøtter
- ♥ 50 g brunt farin

Fremgangsmåte

Ha smør og kremfløte i en liten kjele og varm opp blandingen så smøret smelter. Ta kjelen av platen og tilsett opphakket kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

Jeg synes hjemmelaget Nugatti smaker best om man bruker skåldede hasselnøtter siden det kan være litt bitterhet i det tynne skallet på nøttene. Jeg kjøpte denne gangen ferdigskåldede hasselnøtter, men dette kan man også lage selv (se beskrivelsen i tipsfeltet nedenfor).

Ha hasselnøttene i en kraftig blender. Tilsett også brunt farinsukker.

Kjør blandingen i blenderen til massen blir kornete og etter hvert som en tykk, litt fet masse.

Bland nøttemassen med den avkjølte sjokoladeblandingen i kjelen.

Ha det ferdige sjokoladepålegget på et egnet glass. Sett glasset kjølig, så vil Nugattien få tykkere konsistens etter hvert.

Tips

♥ Ferdigskåldede hasselnøtter kan være litt vanskelig å få tak i og fås typisk kjøpt i delikatesseforretninger, matmarkeder og tilsvarende. Hvis du ikke får tak i dette produktet, kan du bruke vanlige hasselnøtter med det tynne skinnet på. Dette kan løsnes ved at du rister nøttene i ovnen. Bare ha nøttene utover en langpanne og stek dem midt i ovnen ved 200°C i ca 15 minutter. Ha nøttene i en kjøkkenhånkle og gni det tynne skallet av nøttene. Hvis det sitter veldig fast, er det bare å riste nøttene litt lenger i ovnen. Det gjør ikke noe av noe av skinnet henger igjen. Nøttene kan gjøres klart på forhånd og oppbevarer i en tett boks til de skal brukes.

♥ Den ferdiglagede Nugattien kan fint oppbevares nokså lenge i kjøleskapet. La gjerne pålegget stå i romtemperatur en stund før servering, hvis du (som jeg) liker at det har en bløt konsistens. Vil du ha det fastere, er det bare å sette glasset tilbake i kjøleskapet.

♥ Hjemmelaget Nugatti er også herlig som fyll i gjærbakst og kaker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-nugatti