

Nutela z Hrašky

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Hraškové máslo: Směs Hraška Vanilka smícháme s mlékem, za stálého míchání přivedeme k varu. Pak oheň ztlumíme a zvolna vaříme 20 minut pod pokličkou až je Hraška dobře provařená a není cítit po hrachu. Necháme vychladnout. Po vychladnutí vyšleháme s olejem na hladký krém.

Nachucení pomazánky: Oříšky nasucho opražíme na plechu v troubě cca 13 minut při 180 stupních. Pak je dáme do utěrky a promneme - to je dobrý tip na to, jak oříšky zbavit slupek. Ještě horké je nasypeme do mixéru a rozmixujeme na kaši. Dáme si důkladně záležet, abychom měli po rozmixování konzistenci hladkého krému.

Oříšky a kakao vmícháme do Hraškového másla a rozmixujeme na hladký krém.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 25 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 40 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Hraška Vanilka 250 g** - 45 g
- **Lískové ořechy** - 75 g

