

Nöt-Crème®



Smarriga recept på
goodsaker som försvinner snabbt

Chokladkaka med Nöt-Crème och hasselnötter

Ingredienser (8-10 personer)

125 gram smör

350 gram Nöt-Crème® (2 st askar)

6 ägg

En nypa salt

100 gram mald hasselnöt eller hasselnötpulver

100 gram mörk choklad 70%

Gör så här: Sätt ugnen på 180 grader. Blanda Nöt-Crème® och smör i en bunke. Separera äggulan från äggvitan på samtliga ägg, gulan ned i smeten, vitan i en annan bunke. Tillsätt tillsammans med äggulorna saltet och de malda hasselnötterna. Blanda väl. Smält 100 gram mörk choklad. Vispa upp äggvitan. Blanda sedan försiktigt i både den smälta chokladen och de vispade äggvitorna ned i smeten. Blanda smeten jämn. Håll ned allt i en smord och bröad rund form. Grädda i mitten av ugnen i ca 40 minuter. Låt svalna.

Glasyr:

100 gram hasselnötter

100 gram finhackad choklad

1 dl grädde

Gör så här: Hetta upp grädden och håll i chokladen så den smälter. Håll sedan glasyren över kakan och dekorera med hasselnötter. Klart!

Tips!

Glasyralternativ: Blanda vispad grädde och ett paket Nöt-Crème och bred över!

Hmm...

Det eländiga med den här kakan är att den oftast måste delas med andra.



Nöt-Crème Cupcakes

Ingredienser (ca 12 st)

125 g smör	2 tsk vaniljsocker
2 dl strösocker	2/3 dl naturell yoghurt
2 ägg	1 dl hasselnötter
3 1/2 dl vetemjöl	175 g Nöt-Crème® (1 ask)
1 1/2 tsk bakpulver	

Gör så här: Sätt ugnen på 180 grader. Blanda smöret tillsammans med sockret i en bunke. Tillsätt ägg, ett i taget. Blanda alla torra ingredienser och vispa därefter ned det i smeten. Försök att få smeten jämn och klumpfri. Tillsätt yoghurten. Hacka hasselnötterna fint och lägg i dem. Blanda väl. Ställ ut muffinsformar och fördela smeten jämnt mellan formarna. Klicka i cirka en matsked med Nöt-Crème® i varje muffin.

Blanda lite försiktigt med hjälp av en tandpetare.

Grädda i mitten av ugnen i cirka 20 minuter.

Låt svalna. Gott, gott, gott..!

Kolla!

Blanda 175 g Nöt-Crème® med 100 g cream cheese och bred på, supergott!



Havreflarn

Ingredienser (ca 24 st)

75 gram smör	1,5 msk ljus sirap
1 dl strösocker	0,25 tsk bakpulver
1 dl havregryn	0,25 tsk malen ingefära
1 dl vetemjöl	175 g Nöt-Crème® (1 ask)
1,5 msk mjölk	

Gör så här: Sätt ugnen på 200 grader. Blanda socker, havregryn, vetemjöl, mjölk, sirap, ingefära och bakpulver i en bunke till en jämn smet. Smält smöret och tillsätt det till smeten. Blanda väl. Gör smetklickar med jämna mellanrum (de flyter ut lite) på en plåt med bakplåtspapper. Det blir ca 2-3 plåtar.

Grädda i mitten av ugnen i ca 5 minuter eller tills de blivit gyllengula. Låt flarnen svalna. Bred sedan härlig Nöt-Crème® på hälften av kakorna och lägg ihop två och två. Mums!

Tips!

Gör kanterna lite snyggare – och ännu godare! Doppa i smält blockchoklad.

Whoopies

med härlig Nöt-Crèmesfyllning

Ingredienser (ca 20 st)

100 gram smör
2,5 dl florsocker
2 st ägg
2,5 dl mjöl
0,5 tsk bakpulver
175 g Nöt-Crème® (1 ask)

Gör så här: Sätt ugnen på 180 grader. Smält smöret och vispa det med florsocker i en bunke. Lägg därefter i ett ägg i taget och vispa under tiden. Blanda vetemjöl med bakpulver. Blanda mjölblandningen i smeten och vispa den jämn. Spritsa ut smeten med jämna mellanrum (de flyter ut lite) på bakplåtspapper.

Grädda i mitten av ugnen i cirka 10 minuter. Låt svalna. Bred sedan Nöt-Crème® på hälften av kakorna och lägg ihop två och två.

Tips!

Vill du ha färgglada Nöt-Crèmeswhoopies? Ta i några droppar karamellfärg i smeten. Eller varför inte två matskedar kakao och få chokladwhoopies med Nöt-Crème? Jo, man tackar!

Nöt-Crème®

Tänkvärt!

Det sägs att man blir vad man äter. Men vem sjutton vill bli en selleri?



Eget recept?



 Gilla oss på Facebook!

Dela gärna med dig av ditt eget favoritrecept
med Nöt-Crème på vår Facebook-sida.



PRINTZELLS CONFECTIONERY

Printzells Confectionery AB, Hövdingegatan 33, 281 33 Hässleholm
Tel. 0451-150 00 info@printzells.se www.notcreme.se