



Thermomix chocopasta

Ingrediënten

- 100 gr hazelnoten
- 50 gr pure chocolade
- 10 gr kokosbloesemsuiker
- 5 gr honing
- 15 gr kokosolie



- Haal eruit en zet opzij. Doe de chocolade en kokosolie in de mengbeker smelt 3 minuten / 50 graden/snelheid 2 (zorg dat de chocolade gesmolten is zoniet doe nog wat extra tijd of verhoog naar 55 graden, kan sterk afhankelijk zijn van cacaograd in de pure chocolade)
- Doe de hazelnoten erbij en 1 minuut/50 graden/snelheid 4. Mag nog wat korrelig zijn
- Doe de honing en kokosbloesemsuiker erbij mix 3minuten/50 graden/snelheid 4
- Giet over in een bokaal en laat afkoelen. Zet een nachtje in de koelkast. Haal het erna uit en zet in je voorraad kast. Als je in koelkast laat staan zal de chocopasta moeilijk smeerbaar zijn.

Instructies

Deze chocopasta heeft een hazelnoot smaak wil je die wat minder hebben gebruik wat meer pure chocolade en iets minder hazelnoten.

- Verwarm de oven op 200 graden. Leg de hazelnoten op een bakplaat en zet voor 10 minuten in de oven. We roosteren even de hazelnoten om het bruine velletje te verwijderen.
- Na 10 minuten haal de hazelnoten uit de oven en beweeg ze over de schaal bij de meesten noten zal het bruine velletje er snel afgaan. Lukt dit bij enkele niet steek ze in een handdoek vouw dit toe schut en rol hiermee en de velletje zullen er af gaan.
- Doe de hazelnoten in de mengbeker en maal ze fijn 10 seconden/snelheid 10