Domácí nutella (čokoládovo-oříšková pomazánka)

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

100 g	loupané lískové ořechy
200 g	mléčná čokoláda
1 konzerva	neslazené kondenzované mléko
4 lžíce	med
špetka	mletý kardamom



Postup přípravy

Nejprve si opražíme lískové oříšky – buď nasucho na pánvi (asi tak na 10 minut, přičemž s nimi často mícháme, aby se nespálily) nebo na plechu v troubě (na zhruba 15 minut do trouby předehřáté na 200°C). Ještě horké oříšky rozmixujeme na kaši. Poté si ve vodní lázni rozpustíme mléčnou čokoládu s neslazeným kondenzovaným mlékem a přidáme med se špetkou mletého kardamomu. Při rozpouštění a spojování hmoty směs mícháme. Na závěr tuto směs smícháme s připravenými oříšky a vše domixujeme dohladka. Hotovou domácí nutellu přendáme do malých skleniček a skladujeme je v ledničce. Nutellu používáme klasicky namazanou na čerstvé pečivo (rohlík či croissant) nebo jako náplň do moučníků či dortů.