

Nutella



- 750 g mælke chokolade
- 750 g mørk chokolade
- 750 g hasselnødder
- 500 g fløde
- 520 g smør

Rist nødderne i 5 min v. 200 °. lad dem køle et par sek. og gnid derefter skallen af og hak dem meget fint i en foodprocessorer.

Hak chokolade groft og kom den i en skål. Stil side.

Bring fløde i kog i en gryde og hæld dem over chokoladen. Rør rund indtil chokolade er helt smeltet. Skær smørret i små tern og kom den i fløde/chokolade blandingen.

Rør rund indtil smørret er helt smeltet. Tilsæt de hakkede nødder og rør godt til det er mixet godt sammen. Hæld den varme Nutella i et glas med lå og stil den på køl dog uden at lukke låget med det samme.