

CHOCOLADEPASTA



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 7 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6/8 PERSONEN

- 50 gram hazelnoten - 100 gram pure chocolade - 200 gram melkchocolade - 400 gram gecondenseerde zoete melk - 1 snufje zout

1. Doe de hazelnoten in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 15. Spatel de hazelnoten zo nodig van de wand van de kom.
2. Voeg de in stukken gebroken chocolade, de gecondenseerde melk en het zout toe en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Spatel het mengsel van de wand van de kom en stel een laatste maal het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 3/60 °C.
3. Schep de pasta in potten en bewaar de pasta maximaal 15 dagen op kamertemperatuur.

Cook Expert ■