**Domácí nutella**

Když už si teď nemůžeme vyhodit z kopýtka jinak, je třeba si dělat alespoň jiné radosti. Třeba sladké. My jsme vyzkoušeli recept na domácí nutellu, a když jsme ho ochutnali a přivřeli oči, najednou jsme se ocitli doslova v ráji. Na zem nás vrátilo, až když lžičky cinkaly o dno skleničky, kterou jsme vyprázdnili během pár minut. Vyzkoušejte si tento recept také, určitě vám zachutná. Ale pozor, je návykový!

Příprava není nijak složitá, navíc pokud si přiberete na pomoc **stolní mixér Sage THE SUPER Q SBL920**. Kombinuje 3 výrobky v jednom – standartní mixér a smoothie mixér s malou nádobou vhodnou na cesty. Je možné ho použít i s vakuovým nástavcem, který umožňuje mixování v nejvyšší možné kvalitě. O vysoký výkon se stará motor s příkonem 2400 W. Přístroj má intuitivní ovládání, je vyroben ze špičkových materiálů a je vybaven speciálním nožovým systémem. Robustní kovová základna zajišťuje tichý chod bez vibrací. Nádoba mixéru je vyrobena z Tritanu bez BPA, který je vysoce odolný proti nárazu a poškrábání a lze jej bez obav opakovaně mýt v myčce na nádobí.

* **počet - 1 sklenička**
* **náročnost – snadné**
* **doba přípravy – cca 1 hodina**

**Suroviny:**

* 400 g lískových oříšků
* špetka soli
* 1 lžička vanilkového extraktu
* 3–4 lžíce kokosového sirupu
* 1 lžíce kakaa
* 1-2 lžíce kokosového tuku (nemusí být)

**Postup přípravy:**

* Nejprve si dejte na plech lískové oříšky a v troubě je nechte při 200 °C přibližně 10 minut – dokud nezačne praskat slupka na oříškách.
* Oříšky vyndejte z trouby a nechte úplně vychladnout. Poté si je dejte do kuchyňské utěrky a třete je o sebe, abyste se zbavili co nejvíce slupek.
* Oloupané a opražené oříšky dejte do nádoby mixéru SAGE SBL920. Nasaďte a zajistěte víko nádoby pro bezpečné mixování.
* Mixér zapněte tlačítkem ON a otočným ovladačem dejte MIX a postupně přidávejte stupně. Potřebujeme ořechy rozmixovat do hladkého a tekutého másla. Postupně si snižujte a zvyšujte výkon, podle potřeby.
* K hotovému oříškovému máslu přidejte další ingredience a nechte je v mixéru promíchat. Případně můžete ingredience míchat už v misce. Kakaový prášek zahustí oříškové máslo. Pokud chcete mít nutellu v tekuté konzistenci, přidejte kokosový tuk.
* Pozor, nepřidávejte vodu! Oříšky ji nasáknou a konzistence bude ještě více hustá.
* Hotovou nutellu ještě dochuťte podle své chuti přidáním sirupu anebo soli. Přendejte ji do uzavíratelné skleničky a skladujte v chladu a temnu :).
* Tip: Kokosový sirup má krásně karamelovou chuť a nízký glykemický index, takže je domácí nutella, v rámci možností, zdravá. Nicméně můžete přidat jakýkoliv jiný sirup jako sladidlo… nebo nesladit vůbec.