

Nougatsnitter med marsipan og mørk sjokolade



Hæ?!, tenker du kanskje nå. Er ikke hu Bollefrua ferdig med å servere meg konfekt ennå? Men hun er ikke det. Hun har fortsatt et par godbiter igjen. Og kanskje er det nettopp nå du har tid til å lage litt snop? Når alle forberedelser er over og du forhåpentligvis har litt fri? Og, tro meg. Denne nougatsaken smaker godt enten det er jul eller ei.

Du trenger til ca 30 stk:

- 300 g marsipan, jeg brukte Odense (den med høyest andel mandel)

- 100 g nougat (også Odense, du finner den i vanlige dagligvarebutikker)
- 200 g mørk sjokolade, hakket (jeg brukte "nontemp-sjokolade" fra Cacas), kjøp litt ekstra for sikkerhetsskyld
- 30 g hakkede pistasjenøtter



Slik gjør du:

Hakk nøtter. Del marsipanen i tre like store deler og kjevle den til tynne rektangler (NB: de må være ca like store). Jeg kjevlet på bakepapir ellers klistrer marsipanen seg lett til benken. Legg den første leiven du kjevler på et nytt bakepapir som du igjen legger på et lite brett. Smelt nougaten over vannbad (Sett en bolle som tåler varme over en gryte med kokende vann. BOLLEN MÅ IKKE KOMME I BERØRING MED VANNET. Ha

nougaten i bollen og rør i den innimellom til den har smeltet). Smør halvparten av nougaten på den første leiven med marsipan. Legg over en ny leiv og smør over resten av nougaten. Avslutt med det siste tynne rektangelet med marsipan. Dekk med plast og avkjøl i kjøleskapet.



Når marsipanen er avkjølt deler du leiven i to på midten av kortsiden. Legg den ene delen opp på den andre, slik at du nå har flere lag med striper. Del først i fire remser på langs og så i passe store biter. Smelt sjokolade over vannbad eller i mikroen (i mikro har du sjokoladen i biter i en bolle. Kjør på full guffe i 30 sekunder og ta bollen ut og rør om. Gjenta et

par ganger til sjokoladen er smeltet). Dypp marsipanbitene i sjokolade og legg de tilbake på brettet. Strø over hakkede pistasjenøtter. Avkjøl og oppbevar i en tett boks.



Kos deg!