

MARCIPANBRØD MED NOUGAT

Disse smukke hjemmelavede marcipanbrød er fyldt med blød nougat og overtrukket med dejlig mørk chokolade. De er gode til jul og i virkeligheden også resten af året.

•

Til

- 75 g nougat
- 240 g marcipan
- 200 g mørk chokolade

Forslag til pynt

- sukkerkugler
- guldstøv

Skær nougaten ud i ca. 6 cm lange stænger. Del marcipanen i det antal marcipanbrød, du er ved at lave. Pak nougatstængerne ind i marcipanen, og rul dem med håndfladen, så de bliver runde. Sæt marcipanbrødene på køl.

Gør et skærebræt (eller andet hårdt underlag) klar med et stykke bagepapir, som marcipanbrødene kan stå på.

Smelt chokoladen over vandbad (det mest ideelle er at temperere chokoladen), og dyp de kolde marcipanbrød i den smeltede chokolade. Sæt dem over på bagepapiret, og drys med pynten, før chokoladen er størknet.

