

# MARCIPANROULADE

Denne marcipanroulade er lavet med marcipan, nougat og mørk chokolade. Kombinationen er klassisk og virkelig lækker, og udtrykket er på én gang rustikt og elegant. Den kan f.eks. serveres som konfekt til jul eller bruges som værtindegave.

•

Til

- 200 g marcipan
- 100 g nougat
- 100 g mørk chokolade

Forslag til pynt

- guldstøv
- krymmel

Rul marcipanen ud til en firkant på 24 x 16 cm mellem to stykker bagepapir, så den ikke sætter sig fast på bordet. Hvis du gerne vil have en lidt tykkere rulle, kan du rulle marcipanen ud til en lidt mindre firkant.

Skær nougaten i tynde skiver (brug evt. en osteskærer eller kartoffelskræller), og fordel den på marcipanen. Brug evt. en paletkniv til at smøre den ud, så den er ligeligt fordelt.

Rul forsigtigt marcipan-og-nougat-pladen sammen til en roulade (på den lange side).

Smelt chokoladen over vandbad, og gør pynten klar. Jeg brugte lidt guldglimmer og nogle sukkerkugler, men du kan bruge lige, hvad du har lyst til.

Skær enderne af rouladen, så de bliver lige. Brug en pensel til at pensle den mørke chokolade på rouladen, så det ser lidt rustikt ud. Pynt med det samme, så chokoladen ikke når at størkne.

Opbevar marcipanrouladen på køl, til den skal serveres. Jeg plejer at skære den ud i 1 cm tykke skiver lige inden servering eller servere den hel, så folk selv kan skære skiver af den.

## Tip:

Hvis du laver to marcipanroulader, skal du rulle marcipanen ud i en større firkant (48 x 16 cm).

