

PÅSKEÆG MED NOUGAT

Påskeæg behøver ikke være noget, der kun hører barndommen til. Prøv disse luksusæg med nougat, som går fantastisk til marcipan, og brug din æstetiske sans, når der pyntes med grønne stykker af pistacienød, lyserøde bidder af frysetørret hindbær og ikke mindst guldstøv. Mere elegant bliver det ikke.

•

Til

- 500 g marcipan
- 50 g nougat
- 350 g lys overtrækschokolade
- pistacienødder
- frysetørret hindbær
- guldstøv



Skær marcipanen i skiver. Tryk skiverne lidt flade, så de bliver større.

Kom en lille klat nougat på hver skive marcipan, og fold marcipanen omkring nougaten. Form kuglerne til påskeæg.

Hak pistacienødderne fint. Hak eventuelt også de frysetørrede hindbær, så stykkerne bliver mindre.

Smelt chokoladen i et ildfast fad i ovnen ved 50 grader.

Dyp påskeæggene i chokoladen og sæt dem på et stykke bagepapir. Det gøres nemmest med en gaffel, hvor de to midterste tænder er bøjet op, så de holder på ægget.

Drys pistacienødder, frysetørret hindbær og guldstøv på æggene, inden chokoladen størkner.

Overflødig chokolade skæres af med en kniv, så påskeæggene ser pæne ud, men først når chokoladen er helt tør.