

Marcipan-Nougat Kugler

Når jeg nu var igang med krymmel konfektet, så kunne jeg lige så godt fortsætte. Derfor lavede jeg disse marcipan nougat kugler (af Mette Blomsterberg).

De er super nemme og smager virkelig lækkert her til jul.

Du skal bruge:

200 g rå marcipan

100 g nougat

200 g mørk chokolade

ca. 50 g krymmel (eller evt. mandelsplitter)

Giver ca. 20 stks.

Sådan gør du:

1. Del marcipanen i 20 lige store stykker.
2. Gør det samme med nougaten
3. Tryk et stykke nougat sammen med marcipanstykkerne, således marcipanen omslutter hele nougatstykket. Rul dem til runde kugler.
4. Lad dem lufttørre i nogle minutter.
5. Smelt den mørke chokolade over et vandbad. Det er vigtigt at skålen ovenpå vandet omslutter gryden, så der ikke dannes kondens/ damp i nougaten.
6. Tril hver kugle i smeltet chokolade.
7. Tril dem derefter i krymmen, til de er helt dækket.
8. Stil de færdige kugler i køleskabet i nogle minutter til de er stivnet.

Kuglerne kan opbevares i en tætsluttende beholder i køleskabet. De kan holde sig i ca. 2 uger.

Det skal lige nævnes, at jeg også brugte Odenses nye Appelsin marcipan. Det smagte helt vildt lækkert i denne opskrift. Så i kan jo eksperimentere med alle mulige smagsvarianter.