

Marcipan med nougat og kaffe creme

Ca. 8–12 stk.

Ingredienser

8 - 12 skiver marcipan (ca 0,3 mm)

80 gr. God økologisk nougat Lys/mørk (mørk nougat fra mølle Skovly er uden mælkedele)

2 - 4 spsk. Instant kaffe. Jo mørkere nougat jo mere instant pulver for at få smagen frem – smag dig frem!

½-1 spsk. Kogende vand

1 lille frysepose

80 – 100 gr. Chokolade 85% til overtræk

Pynt til at lægge på chokolade overtrækket. Valnød, mandel, tørret blomst mm...

Sådan gør du:

Lad nougaten ligge i stuetemperatur, så den bliver godt blød. (Skær den evt. i små stykker).

Rør instant kaffe godt sammen med den lille smule kogende vand. Det skal IKKE blive tyndt, men en tyk klistret masse – den kan godt være lidt svær at røre ud. Si det evt. gennem en si for at undgå klumper.

Kom kaffe massen ned i nougat og rør til en homogen masse – kom det i en lille frysepose, helt ned i det ene hjørne. Slå en knude omkring massen, så du har en lille sprøjte pose. Klip det overflødige pose væk. Opbevar nougatmassen lunt indtil du skal bruge den, jo blødere jo letter at få lagt pænt på marcipanen.

Læg marcipan stykker på bagepapir, klip hul i nougatmassen, ikke for småt, og fordel det på marcipanen.

Kom det i køleskabet indtil du er klar til at overtrække det med chokolade, og til nougat massen er helt fast og kold.

Smelt Chokoladen, som anvist i opskriften "chokolade overtræk"

Pynt dem med den ønskede pynt inden chokoladen stivner. Opbevar dem koldt og i tæt lukket beholder. Det er ikke nødvendigt med køleskab, bare et køligt rum.

Velbekomme.

