

NOUGAT NØDDESTÆNGER

200 g nougat
50 g rosiner
50 g hakkede mandler/hasselnødder

Pynt:

50 g hvid chokolade
50 g mørk chokolade



Blød nougat blandes med hakkede rosiner, mandler og hasselnødder. Herefter fyldes blandingen i en alubakke på 6,5 x 4,5 cm og sættes på køl til dagen efter.

Når blandingen er afkølet, vendes nougatblokken ud og smøres med smeltet overtræk eller chokolade på hver side, inden den skæres ud i stænger.