Nougatkonfekt



Ingredienser

nougat
smeltet kokesjokolade

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Skjær nougaten opp i små terninger på størrelse med konfektbiter. Legg dem på et brett dekket med bakepapir og sett i kjøleskapet i 1 time (se tips).

Smelt kokesjokoladen. Ta nougatbitene ut av kjøleskapet. Dypp dem en om gangen raskt i den smeltede sjokolade (bruk to gafler til dette) og legg dem tilbake på brettet med bakepapir. Dryss over sjokoladestrøssel. Sett brettet tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Nougaten har lett for å smelte når den dyppes i den smeltede sjokoladen. Derfor kan det lønne seg å la bitene bli skikkelig kalde før de dyppes i sjokoladen.

"Nougatkonfekt" oppbevares i kjøleskapet. Se også "Marsipan- og nougatkonfekt".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nougatkonfekt