Wienernougat

Ingredienser



♥ 250 g nougat (se tips)
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 100 g melkesjokolade
♥ 150 g mandelflak

Fremgangsmåte

Smelt sammen nougat, kokesjokolade og melkesjokolade. Dette gjøres enklest i en skål som du setter over vannbad. Rør blandingen jevn.

Rist mandelflakene lett i en tørr stekepanne i noen minutter. Vend de inn i sjokoladeblandingen.

Ha blandingen i en liten form. Jeg brukte her en liten aluminiumsform, som jeg lagde enda litt mindre ved å brette den opp i enden (se tips).

Sett formen i kjøleskapet til dagen etter.

Ta sjokoladen ut av formen og skjær den opp i avlange firkanter (ca 4 x 1,5 cm).

Oppbevar konfekten kjølig frem til servering.

Tips

♥ Aluminiumsformen jeg brukte var ca 20 x15 cm og jeg brettet den slik at den ble ca. 15 x 15 cm. Jeg fikk da konfektbiter som var ca 2 cm høye. Du kan også bruke en liten brødform som du kler med plastfolie eller annen type liten form. Jo større form du bruke, jo lavere blir konfekten så klart.

♥ Nougat fås kjøpt i de fleste store matbutikkene, særlig ved juletider. Jeg bruker nougat fra Odense.

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

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