

Wiernougat



”Det här är bara så gott och smakar betydligt mycket godare än den wiernougat du kan köpa i affären!”

KAFFETIPSET

CLASSIC MANCALI

100% Klimatkompenserat, mellanmörkt Single Origin kaffe från Colombia. Detta ger ett kaffe med bred arom, rik smak och utmärkt balans mellan syrlighet och fyllighet. Certifierad av Utz Certified.



{0} port.

ca 30min

Ingredienser

500 gram nougat

300 gram choklad

200 gram mandelspån

Tillagning

ca 40 st

1. Rosta mandelspån i en torr och mycket het stekpanna, ställ dem åt sidan och låt svalna.
2. Smält nougaten i vattenbad.
3. Finhacka chokladen och rör ned den i den smälta nougaten. Rör om tills allt blandats till en blank smet. Vänd sist i den rostade mandeln.
4. Klä en avlång form med bakplåtspapper och häll i nougatmassan. Låt stelna i kylskåp och skär sedan i rutor.

Recept: Linnéa Seidel

Foto: Katja Kristoferson

Receptet är skapat av: **Tasteline**

TASTELINE.COM