

Mozartkugler

Opskrift til 15 stk.

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

et par timer på køl

Ingredienser

- 50 g hasselnødder
- 3 spsk. smør
- 3 spsk. lys sirup
- et nip flagesalt
- 150 g marcipan
- 75 g nougat
- 150 g mælkechokolade med nøddecrunch

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Hæld hasselnødderne på en bageplade med bagepapir eller i et ildfast fad, og sæt det i ovnen i cirka 10 minutter, eller til de begynder at dufte og skallen løsner sig.
3. Lad hasselnødderne køle let af. Put dem i et viskestykke, og gnid dem godt rundt, så skallerne slipper nødderne.
4. Varm smør, sirup og flagesalt op på en pande, til det bliver en ensartet masse. Sluk for varmen og vend nødderne rundt i sukkermassen. Lad nødderne køle af på en tallerken, hvor de er bredt godt ud.
5. Tag 15 hasselnødder fra til midten af mozartkuglerne. Svøb hver af disse hasselnødder i nougat, derefter i marcipan. Brug cirka 5 g nougat og 10 gram marcipan til hver kugle.
6. Resten af hasselnødderne puttes i en minihakker/foodprocessor og blendes groft.
7. Smelt chokoladen enten over vandbad eller i mikroovnen. Når chokoladen er smeltet, vendes den hakkede hasselnødde-crunch rundt i chokoladen. Lad evt. en lille rest nødder være tilbage til pynt.
8. Overtræk Mozartkuglerne med chokolade, og drys eventuelt med hasselnødde-crunch. Læg dem på et stykke bagepapir og derefter på køl i minimum et par timer.