

Snebolde med nougat

Opskrift til 15 stk.

Forberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

1 times tid inkl. ventetider

Ingredienser

- 150 g marcipan
- 30 g nougat (kan undlades)
- 100 g mørk chokolade
- 1 past. æggehvide
- 40 g flormelis + 20 g kokosmel

Sådan gør du

1. Del marcipanen op i 15, så de hver især vejer 10 g. Rul til kugler og pres let flade.
2. Læg en smule nougat i hvert stykke marcipan, luk sammen og rul til kugler.
3. Smelt chokoladen og dyp dem her i. Jeg foretrækker et godt tykt lag chokolade. Jeg stak et lille træspyd i hver kugle, dyppede dem i chokoladen, dryppede af og satte dem fast i en papkasse jeg havde liggende. Det kan være hvad som helst, det er bare meget smart at lade dem størkne sådan, så de ikke får kanter.
4. Mens chokoladen sætter sig, kommes en æggehvide i en skål. I en anden skål kommes kokosmel og flormelis. Her kan du evt. blende kokosmel lidt finere inden det kommes i skålen hvis du synes. Det er ikke nødvendigt.
5. Når chokoladen er helt størknet, vendes kuglerne i æggehviden og derefter i kokos-flormelis bandingen. Jeg har stadig pind i, den tages først ud til allersidst.
6. Giv dem et sidste dyp i kokos-flormelis blandingen, for at få det sidste til at hænge fast og stil så på køl. Spis efter en times tid, så er de bedst.