

Toffifee

Opskrift til 15 stk.

Jeg bruger afskallede hasselnødder, som blot er købt sådan. Det er så nemt. Hvis du kun har almindelige hasselnødder, skal du selv pille skallen af. Det gør du ved først at give dem 10 minutter i ovnen ved 180 grader. Gnid så skallerne af, det er nemmest at lægge de varme hasselnødder i et viskestykke og gnide dem godt mod hinanden.

Ingredienser

- 5 stykker store karamelfudge (de firkantede fra bland selv slik)
- nougat
- afskallede hasselnødder
- mørk chokolade

Sådan gør du

1. Start med at skære fudge i mindre stykker, jeg delte en firkant i tre. Smelt 3-4 stykker af gangen på en tallerken i mikroovnen, de skal kun have få sekunder. De skal blive bløde, men ikke helt flydende. Kom dem ned i en form, jeg bruger sådan en silikoneform med små halvcirkler. Pres dem ned her i, så karamellen kommer godt op af siden.
2. Fortsæt med 3-4 stykker mere, ind til du har 15 i alt.
3. Kom en afskallet hasselnød i hver.
4. Kom nougat i en skål og giv det 5-10 sekunder af gangen i mikrobølgeovnen. Rør undervejs. Det skal være ret flydende, men må endelig ikke brænde på. Kom en god skefuld over i hver form, så den dækkes. Stil det på køl og lad det sætte sig helt.
5. Smelt imens chokoladen og kom en smule over hver toffifee når nougaten har sat sig. Stil atter på køl og server når chokoladen er stivnet.