

Juletema 2012 – Konsulent - Frank Matthiesen

Nougat konfekt. (ca. 18 stk.)

100 g blød nougat
50 g mørk chokolade
50 g hakkede hasselnødder
40 g hakket pomeransskal

- Nougat og chokolade smeltes i micropluskanden. (750W ca. 1½ min.)
- Nødder og pomeransskal røres i. Kan evt. hakkes i HerbChopper.
- Fyldes i hullerne i silikoneform med 19 huller.
- Sættes på køl. (Ca. 1 time)

Mandelkager. (Ca. 24 stk.) (Laves i Silikone Sweets Form)

40 g. mandelmel / Finthakkede smuttede mandler (Hakkes fint i HerbChopper)
30 g. mel.
50 g. smeltet smør.
75 g. Sukker.
1½ pasteuriserede æggehvider.
10 g. hakket chokolade.

Bagetid Ca. 20 minutter ved 180 grader
Forvarm ovnen til 180 grader

Bland alle ingredienserne i bageskål/røreskål