

# Påskeæg

## Mandag 3. marts 2014

### Ingredienser

50 g brændte mandler

100 g **Blød Nougat**

400 g **Original Marcipan**

200 g **Lys Overtræk** eller  
mælkechokolade

Lidt smeltet **Hvid Chokolade**

Lidt finthakkede brændte mandler

### **Fremgangsmåde**

Hak de brændte mandler groft. Bland dem med nougat og tril massen til 10 små kugler. Sæt dem i fryseren i 20-30 minutter eller til de er frosne.

Del marcipanen i 10 stykker og tryk dem let flade. Form dem om den iskolde nougat som påskeæg og læg dem på bagepapir.

Smelt chokoladen over vandbad og overtræk æggene.

Fyld det hvide chokolade i en lille sprøjtepose eller en frysepose. Klip et lille hul og lav mønstre på æggene. (eller brug det sidste smeltede mælkechokolade) Drys med lidt hakkede, brændte mandler, inden chokoladen er størknet.

Lad chokoladen sætte sig og servér dem kølige eller fra køleskab.