

<b>Baileys kugler</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
200 g marcipan ca. ½ dl Baileys smeltet chokolade til overtræk kakao eller Nesquick til at trille kuglerne i	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. Ælt marcipan og Baileys sammen.</li> <li>4. Smag evt. til med mere Baileys.</li> <li>5. Tril kugler og vend dem i smeltet chokolade.</li> <li>6. Tril kuglerne i kakaopulver, mens de endnu er fugtige.</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	

<b>Chokoladekapsler 40 stk.</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
100 g lys chokolade 100 g mørk chokolade 100 g hvid chokolade 300 g nougat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>8. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>9. Bland 100 g smeltet nougat og hver af de tre smeltede chokolader i forholdet 1:1 – i hver sin skål.</li> <li>10. Start med at fylde – brug gerne en 10 ml dekorations-sprøjte – mørk chokolade/nougat i kapslerne, derefter hvid chokolade/nougat og som afslutning lys chokolade/nougat.</li> <li>11. Sættes på køl i 2 timer.</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	
Nogle små konfektkapsler  Evt. en 10 ml dekorations-sprøjte	