

Mocca kugler	
Ingredienser	Fremgangsmåde
200 g marcipan 1 spsk. whisky 1 tsk. Nescafé smeltet mørk chokolade hakket hvid chokolade	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Bland marcipan med whisky rørt sammen med Nescafé. 4. Tril massen til små kugler og dyp dem i smeltet mørk chokolade 5. Pynt med hakket hvid chokolade
Redskaber	

Mozartkugler 15 stk.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
200 g marcipan 50 g nougat 100 g smeltet mørk chokolade	<ol style="list-style-type: none"> 6. Læs først opskriften igennem 7. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 8. Skær en skive marcipan 9. Sæt et stykke nougat på og rul det til en kugle. 10. Overtrækkes to gange med et tyndt lag smeltet mørk chokolade – gerne ved at rulle kuglerne i hånden med overtræk på fingrene.
Redskaber	