

Nougatbrud	
Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>Denne lækre godbid kan gøre enhver lykkelig i munden.</p> <p>100 g hasselnøddekerner 200 g blød nougat 2-3 spsk. honning 200 g mørk chokolade</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Rist nødderne på en tør pande, til skallerne begynder at løsne sig. 4. Hæld dem af panden og lad dem køle lidt af. 5. Gnid de løse skaller af mellem hænderne. 6. Smelt chokoladen. 7. Smelt nougat og honning ved meget svag varme i en anden lille gryde – nougaten skal kun lige smelte – bliver den for varm, gryner den. 8. Vend nødderne i nougatmassen. 9. Beklæd en lille form (ca. 15 x 25 cm) med bagepapir. 10. Smør el. pensl halvdelen af chokoladen ud i bunden af fadet. 11. Bred nougatmassen ud ovenpå og lad den stivne. 12. Pensl resten af chokoladen over, og sæt fadet køligt (men helst ikke i køleskab). 13. Skær nougatbruddet i mindre stykker, inden du sætter det på bordet.
Redskaber	