



Appelsin- nougat-roulade

200 g marcipan
½ appelsin
100 g nougat
200 g lys chokolade

Ælt marcipanen med revet appelsinskal og rul den ud i en firkant på 18 x 18 cm. Blend nougaten med 2 spsk. appelsinsaft og fordel blandingen over marcipanen. Rul marcipanen sammen som en roulade og stil den på køl i 1 time. Smelt chokoladen over vandbad og overtræk rouladen. Pynt med kandiseret appelsinskal, se side 2.