

# Nougat med orange

(30 stk.)  
80 g hasselnødder-  
kerner  
200 g sukker  
3 spsk. appelsinsaft  
Revet skal af  
1 appelsin  
100 g mørk chokolade

Bag hasselnødderne  
i ovnen ved 200° i 15  
min. og gnid den  
brune skal af i et rent  
viskestykke. Kom  
sukker og appelsin-  
saft i en gryde og  
varm det langsomt  
op over svag varme,

til sukkeret er smel-  
tet. Skru op for  
varmen og kog i 5  
min., til karamellen  
begynder at boble og  
bliver gylden. Bland  
nøddekerner og  
appelsinskal i, hæld  
nougaten i et ovnfast  
fad foret med bage-  
papir og lad den  
afkøle. Hak nougaten  
og smelt chokoladen  
over vandbad. Vend  
nougaten i chokola-  
den og kom den i  
små forme.

