



# Små Mozartstænger

(20 stk.)

100 g usaltede, afskallede  
pistacienødder  
150 g hvid chokolade  
5 g groft lakridspulver

Hak pistacienødderne groft. Smelt chokoladen over vandbad. Smør massen ud på et kvadratisk eller rektangulær plade, evt. penslet med lidt hasselnøddolie, så massen bliver 2 mm tyk. Drys med pistacienødder og lakridspulver. Lad den stivne i køleskab og skær den ud i brudstykker med en skarp kniv.

(20 stk.)

400 g marcipan  
100 g blød nougat  
30 hasselnødder

Pynt:

200 g mørk chokolade  
50 g hvid chokolade

Rul marcipanen ud på bagepapir. Skær nougaten i tynde skiver med en ostehøvl eller kartoffelskræller og læg skiverne på marcipanen. Hak nødderne groft. Skær marcipanen i felter på 5 x 2,5 cm og læg lidt nødder i midten af hvert felt. Tril marcipanen sammen om nødderne til en mihiroulade. Smelt den mørke chokolade over vandbad og temperér den. Dyp stængerne i chokoladen, sæt dem på bagepapir og stil dem koldt. Smelt den hvide chokolade og kom den i et lille pergamentpapirkræmmerhus og afsæt striber over stængerne.