

## Mozartkolor

200 g mandelmassa  
100 g nougat  
100 g mörk choklad (smält över vattenbad)  
20-25 st rostade hasselnötskärnor

- Skär nougaten i kuber och tryck i en hasselnöt i varje kub. Rulla dem till kulor.
- Kavla ut mandelmassan. Klä in kulorna i mandelmassa.
- Doppa kulorna i smält choklad.
- Låt rinna av på bakplåtspapper.
- Dekorera eventuellt kulorna.
- Förvaras kallt, håller ett par veckor i kylskåp.

