

Trillingnöt (ca 30 st)

50 g kokosfett
200 g nougatmassa
200 g ljus choklad
150 g rostade hasselnötter
(10-15 min i 225° C, gnugga sedan bort skalet)

- Smält kokosfettet i vattenbad.
- Ös över en matsked i en annan skål och smält nougaten där.
- Bryt ner chokladen i resterande kokosfett och smält ihop.
- Håll en tesked chokladsmet i varje pappersform och låt stelna några minuter i kylskåp.
- Ös därefter två teskedar nougatsmet över och lägg tre rostade hasselnötter i nougaten och låt stelna.
- Skeda slutligen choklad överst så att de täcker hasselnötterna och nougaten.
- Ställ kallt och ta gärna bort pappersformarna innan du ställer fram dem för servering.

