

Marsipanchoklad med frukt och nötter (ca 20 bitar)

1 färdigkavlat tårtlock av marsipan (210 g)

200 g mörk choklad

Torkad frukt

Nötter av olika sort (tex valnötter, pekannötter, pistagenötter)

- Rulla ut marsipanlocket. Skär det i 4 delar.
- Smält chokladen i ett vattenbad.
- Lägg en marsipandel på ett fat och skeda över choklad. Fortsätt att varva marsipan och choklad. På det översta ska det vara rejält med choklad. Strö över frukt och nötter. Ringla över lite choklad och låt stelna.

