

Mozartkolor

Recept på hemgjort julgodis, helt utan tillsatt socker, men minst lika gott!

12 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Nougat:

25 g Dr. Oetker Hasselnötter
hackade
25 g mörk choklad , utan tillsatt
socker
1 msk kokosolja
omkring 0,5 - 1 msk sukrin mellis
omkring 1 krm Vaniljtwister

Mandelmassa:

2 st äggvitor
3 dl mandelmjöl
4 msk sukrin mellis
4 droppar Dr. Oetker
Bittermandelarom (ca ½ krm)

Choklad:

100 g choklad , utan tillsatt
socker

1 Nougat:

Mixa hasselnötterna till en finmalen konsistens. Smält chokladen försiktigt tillsammans med kokosoljan (gärna i ett vattenbad). Blanda samman alla ingredienser och låt kallna helt i kylskåp (eller frys för en kortare tid).

2 Mandelmassa:

Blanda samman alla ingredienser. Är konsistens får hård tillsätts mer äggvita (eller lite grädde), är den för lös tillsätts mer mandelmjöl. Ta en liten bit nougat (ca 1 tsk) och forma till en boll. Ta en större klick mandelmassa och platta ut. Lägg nougatbollen i mitten och fördela mandelmassan runt, och rulla det hela till en boll.

3 Choklad:

Smält chokladen försiktigt (gärna i vattenbad, tillsatt eventuellt lite kokosolja). Doppa varje boll i chokladen och låt stelna helt på bakplåtspapper. Förvara i kyl.