



## Jennies lyxiga trillingnöt

### Det här behöver du:

200 g hasselnötter  
300 g ljus mjölkchoklad  
150 g nougat  
50 g mörk choklad

*Eventuellt chokladkolor till dekoration om du vill.*

### Gör så här:

1. Rosta hasselnötterna i ugnen i 175 grader i ca 10 minuter. Lägg de rostade hasselnötterna i en kökshandduk och slå in som en liten paket och gnid nötterna inne i handduken så skalen lossnar.
2. Smält nougaten och 150 g av mjölkchokladen i ett vattenbad. Rör om ordentligt.
3. Ta en rejäl näve av hasselnötterna och lägg åt sidan för att sedan finhacka dem till dekoration.
4. Häll ner resterande hasselnötter i den smälta nougat- och chokladblandningen. Rör om ordentligt så alla nötter täcks med choklad och nougat. Plocka upp nötterna tre och tre med en sked och lägg dem sedan på ett bakplåtspapper. Låt stelna.

*Forts. nästa sida*

5. Finhacka under tiden resterande hasselnötter. Smält resten av mjölkchokladen i vattenbad. Doppa sedan dina trillingnötter en gång till i chokladen. Självklart räcker det att doppa en gång, men det blir så mycket godare om man doppar en gång till. Låt dem stelna.
6. Smält sedan den mörka chokladen och spritsa eller ringla den över dina lyxiga trillingnötter. Innan den mörka chokladen stelnat så dekorera med rostade finhackade hasselnötter och små chokladkulor.

Lycka till!

Hälsningar Jennie Everman Thuresson