



## Beskrivelse

Mandlerne ristes i ovnen i 10-12 minutter ved 180 grader. Marcipanen skæres i tern. Chokoladen hakkes groft og smeltes over vandbad. Rør mandler og marcipantern i den smeltede chokolade og fordel massen i et jævnt lag i en form med bagepapir. Sættes på køl i mindst 2 timer og udskæres i passende stykker inden servering.

## Ingredienser

75 g mandler

150 g marcipan med skovbær

150 g hvid chokolade