



Kaffegodis

Ett mindre sött recept på kaffegodis med nougat som är lite smått beroen-
deframkallande

🕒 Cirka 3 timmar

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

Choklad Nougat

Rosta i ugn

300 g mandel

100 g pistagenötter

Koka till 120°C

150 g glykos

150 g honung

Koka till 140°C

225 g strösocker

115 g glykos

74 g vatten

Vispa

38 g äggvita

38 g strösocker

Smält

195 g Mokaya choklad 66%

Strössel

1 tsk havssalt

4 msk hackad pistagenöt

4 msk kakaonibs

4 msk frystorkade körsbär

Gör så här

1. Rosta mandel och pistage på 150°C till gyllene färg
2. Smält den mörka chokladen i vattenbad till 50°C
3. Koka upp båda sockerlagarna så att de är klara samtidigt. Vispa under tiden äggvitan med strösockret till en fluffig maräng
4. Börja med att hälla den sockerlag som håller 120°C över din maräng i en tunn stråle utan att träffa vispen
5. Tillsätt sedan den sockerlag som håller 140°C i marängen
6. Byt ut vispen mot en vinge och kör din nougat tills den svalnar och blir mindre "klibbig"
7. Tillsätt den smälta chokladen och blanda ut snabbt
8. Skrapa ut nougaten på en silikonmatta och arbeta in de rostade nötterna
9. Platta ut nougaten till cirka en centimeter i höjd och låt svalna cirka två timmar i rumstemperatur
10. Skär portionsbitar, doppa i tempererad mörk choklad och strö över lite strösselblandning