



Ingredienser

- 300 g hvid chokolade
- 100 g hasselnødder
- 100 g tørrede abrikoser
- 100 g usaltede pistacienødder
- 100 g tørrede tranebær

Beskrivelse

Beklæd en form ca. 20 x 30 cm med bagepapir. Rist hasselnødderne let på en tør pande til de brune hinder løsner sig. Gnid nødderne mod hinanden i et rent viskestykke, så hinderne falder af og kan kasseres. Skær abrikoserne i skiver.

Temperering af chokolade:

Hak chokoladen fint. Smelt 3/4 af chokoladen over vandbad. Kom den sidste 1/4 af chokoladen i en skål. Hæld den smeltede chokolade over chokoladen i skålen. Rør rundt i chokoladen til al chokoladen er smeltet.

Rør hasselnødder, abrikoser, pistacienødder og tranebær i den smeltede chokolade. Fordel massen i formen i et jævnt lag. Lad chokoladen stivne og skær den ud i passende stykker.