

## Charlottes Tranebær-marcipan-nougat roulade.

30 gr. tørrede tranebær hakkes og lægges i 5 spsk. Baileys og kornene fra en vanillestang.

Blandingen æltes sammen med 300 gr. rå marcipan og hviler i 15 min.

Massen rulles ud mellem 2 lag bagepapir (15x25cm).

Nougat skæres med den side af ostehøvlen der skærer tykke skiver eller skæres tyndt med en kniv og lægges mellem de 2 stykker marcipan.

Det hele rulles tæt sammen til en roulade.

Skæres rent i enderne så det ser pænt ud.

Rouladen pensles med smeltet chokolade (det gøres nemmest i en glasskål på kaffemaskinen, kan genopvarmes uendeligt)

Når bunden er stivnet, vendes rouladen og resten pensles med den smeltede chokolade.

Pyntes med kandiserede violer farvede chokoladeknapper eller hvad du lige har.

