



## Makeiskääryle

Aineet: 300 g mantelimassaa  
200 g pehmeää nougatmassaa  
25 g manteleita  
25 g hasselpähkinöitä  
25 g pistaasimanteleita  
200 g tummaa suklaata  
saksanpähkinöitä  
pistaasimanteleita  
kandeerattuja kukkia

Valmistus: Aseta mantelimassa kahden muovikelmun väliin ja kauli se tasaiseksi levyksi. Kauli nougattahna samoin.

Ellet onnistu saamaan sitä kaupasta voit valmistaa tahnan keittämällä paksua kinuskia:

(1 dl kermaa + 2 dl sokeria). Aseta nougatlevy mantelimassan päälle.

Levitä pintaan hienonnettuja pähkinöitä, manteleita ja pistaasia.

Kääri levy tiukasti rullalle ja levitä pintaan sulatettua suklaata.

Jäähdytä ja koristele kokonaisilla saksanpähkinöillä ja pistaasimanteleilla. Kandeerattuja (sokerissa keitettyjä) kukkiakin saa nykyään hyvin varustetuista elintarvikeliikkeistä, mutta erilaiset kuulat ja rakeetkin käyvät tähän tarkoitukseen hyvin.