

## TRIOLOGIJA



### Kārtainais pralinē no marcipāna un nugata



#### Recepte

- 1000 g Lubeca pistāciju marcipāns
- 1000 g Lubeca marcipāna pamatmasa
- 1000 g Lubeca tumšais riekstu nugats

#### Pagatavošana

Riekstu nugatu izkausēt un temperēt 25 °C. Nugata masu izklāt cepamrāmī, ļaut nedaudz pastāvēt.

Marcipāna pamatmasu un pistāciju marcipānu izrullēt 0,5 cm biezumā. Vispirms uz nugata masas likt izrullēto pamatmasu, tad pistāciju marcipāna kārtiņu. Rāmi apgriez otrādi. Nugata pamatni pārklāt ar **Lubeca Ghana piena kuvertūru**.

Kad kuvertūra sastingusi, rāmi atkal apgriezt otrādi. Sagriezt 2x3 cm lielos gabaliņos, tos pārklāt **Lubeca Ghana piena kuvertūru** un dekorēt pēc izvēles.