

# Ragusa

10 - 12 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

form; 20 x 20 cm

### Ragusa:

50 g god mørk chokolade

200 g blød nougat

70 g Dr. Oetker Mandelflager eller Dr. Oetker Mandelsplitter

50 g tranebær

150 g smeltet mørk chokolade til at pensle top og bund med

## 1 Ragusa:

Beklæd en form på ca. 20 x 20 cm med film.

Hak chokoladen groft og smelt den sammen med nougaten over vandbad. Tag chokolade-nougatblandingen af varmen og lad den køle helt af. Rist mandelflagerne på en tør pande, til de er let gyldne. Lad dem køle af. Bland mandelflager og tranebærrene i chokolade-nougatblandingen.

Hak de 150 g chokolade og smelt 1/3 over vandbad. Bland endnu 1/3 i og rør indtil al chokoladen er smeltet. Rør den sidste tredjedel i lidt efter lidt, indtil chokoladen har en temperatur som er en anelse varmere end fingervarm. Hæld 1/2 af chokoladen i bunden af den beklædte form og stil den et øjeblik i fryseren indtil overfladen er let stivnet. Hæld nougatblandingen over og sæt formen tilbage i fryseren indtil overfladen er stivnet tilpas meget til, den sidste smeltede chokolade kan hældes over. Lad chokoladen stivne.

Ved uskæring hives ragusaen ved filmen. Skær den i skiver eller små firkanter efter behov. Servér med den side opad, hvor filmen har siddet, det er oftest den flotteste.

## Tip:

Opbevar ragusaen i køleskabet, men servér den ved stuetemperatur. Den er også nemmest at skære, når den ikke kommer direkte fra køl.



**Dr. Oetker Danmark A/S**

Opskriften er venligst udlånt af Cecilie Svensson, forfatter af kogebogen  
"Sødt, Sådan!"



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · [www.oetker.dk](http://www.oetker.dk) E-mail: [kontakt@oetker.dk](mailto:kontakt@oetker.dk) · Tlf. 44945233

---