

## Påskeæg med citron og kokos



Hak pistaciennødderne groft. Smelt sukkeret i en tør pande til det karamelliserer. Kom pistaciennødderne i og vend det sammen. Hæld karamelmassen ud på en bageplade med bagepapir og lad det køle af. Hak det fint.

Ælt citronskallen ind i marcipanen og del den i 8 lige store stykker. Tril dem til kugler, mas kuglerne flade og kom lidt pistaciekrokant i midten. Pak det ind i marcipanen og form det til et æg.

Smelt 2/3 af chokoladen, tag den af varmen og kom resten af chokoladen i og rør sammen. Dyp æggene i chokoladen og drys med kokos. Lad dem stå og størkne på et stykke papir, gerne i køleskabet.

Energi pr. stk: 1159KJ/277Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 8,8 g.

Kulhydrat: 44,4 g.

Fedt: 32,7 g.