Fylte dadler med konjakkmarsipan

Ingredienser



♥ 20 store dadler (se tips)
♥ 250 g marsipan
♥ 4–5 ss konjakk

Pynt:
♥ farget kakestrøssel

Fremgangsmåte

Kna konjakk inn i marsipanen slik at den blir klissete (foruten å gi deilig smak, gjør dette også at kakestrøsselet fester seg skikkelig). Del marsipanen opp i 20 biter og trill dem til ovale kuler.

Ha kakestrøssel i en liten, flat suppebolle eller lignende.

Bruk en spiss liten kniv og snitt opp hver daddel. Fjern stenene forsiktig.

Legg en marsipankule i hver daddel og klem godt sammen. Press marsipansiden på hver daddel ned i bollen med kakestrøssel.

Tips

♥ Konfekten blir ekstra god hvis du bruker såkalt råmarsipan, som har mer enn 50% mandelinnhold. Dette fås kjøpt i mange velassorterte matvarebutikker, særlig rundt juletider. Se etter "Ekte marsipan" fra Odense (lilla pakning).

♥ Alternativ pynt kan være å dyppe den ene halvdelen av de fylte dadlene i smeltet kokesjokolade. Beregn da 100 g kokesjokolade til denne porsjonen.

♥ Bruk dadler som man kjøper i løsvekt og som har ”tørr” overflate. Dadler som kjøpes innpakket er gjerne tilsatt glukose, som gjør dem veldig klissete.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fylte-dadler-med-konjakkmarsipan