

Dadler med chokolade

20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

20 mandler

20 dadler, friske eller tørrede

200 g mørk overtrækschokolade

Beskrivelse

Dag 1

Læg mandlerne i en skål med vand i 12 timer.

Dag 2

Tag sten ud af dadlerne. Åbn dadlen, læg en mandel i og luk den igen.

Temperering af chokolade:

Hak chokoladen fint. Smelt 3/4 af chokoladen over vandbad. Kom den sidste 1/4 af chokoladen i en skål. Hæld den smeltede chokolade over chokoladen i skålen. Rør rundt i chokoladen til al chokoladen er smeltet.

Dyp dadlerne i chokoladen og læg dem på bagepapir. Stil dadler på køl mindst 1 time før servering. De bliver endnu bedre af at ligge et par dage på køl. Opbevar dadlerne i en lufttæt boks i køleskabet.