


# Dadelkugler i chokolade

ca. 45 - 50 stk.

 for let øvede Op til 30 Min.

## Ingredienser:

### Dadelmasse:

400 g dadler - saftige med sten  
2 poser Dr. Oetker Hakkede Mandler (100 g)  
50 g kakaopulver  
2 - 3 spsk. Dr. Oetker Romaroma - efter smag

### Pynt:

400 g mørk chokolade - evt. laktosefri/vegansk  
Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa krymmel  
Dr. Oetker Økologisk Bloomy Blackcurrant krymmel  
Dr. Oetker Økologisk Leafy Pear krymmel

## Dadelmasse:

Fjern stenene fra dadlerne og hak dem med en stor kniv. Rør alle ingredienser sammen i en skål til en ensartet masse. Tril dadelmassen til kugler på størrelse med store hasselnødder.

## Tempereret chokolade:

Hak chokoladen og smelt knap 2/3 af den over vandbad til den er 48-50 °C (brug et termometer). Kom den resterende chokolade i en skål og kom den smeltede chokolade heri under omrøring, indtil temperaturen er 31-32 °C.

## Pynt:

Dyp dadelkuglerne i den tempererede chokolade og drys med økologisk krymmel. Lad chokoladen hærde og opbevar kuglerne i en lukket beholder.

## Tips & Tricks:

Skal det være nemmere, så undlad at temperere din chokolade og brug chokoladeknapper eller vekao i stedet, som blot skal smeltes efter anvisning på pakken.