

Kanel- og daddeltrøfler

20 stk.



nem

Op til 35 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker

Daddeltrøfler:

200 g dadler , uden sten

10 ml vand

100 g Dr. Oetker Mandelmel

20 g Dr. Oetker Baking Cocoa

50 g blødt smør

1 g stødt kanel

300 g hvid chokolade

50 g usaltede pistacienødder , hakket

1 Daddeltrøfler:

Kom dadler, vand, mandelmel, kakao, smør og kanel i en foodprocessor eller minihakker og blend indtil en ensartet masse. Form daddelmassen til 20 kugler.

- 2 Hak chokoladen groft og kom det i en skål, der kan tåle at komme i mikroovnen. Varm chokoladen i 30 sekunder ad gangen og rør ind imellem. Fortsæt indtil chokoladen begynder at smelte. Giv herefter kun chokoladen 10 sekunder ad gangen og rør den godt igennem imellem hver omgang. Chokoladen skal have en temperatur på 28-30 °C, således at den når arbejdstemperaturen for tempereret hvid chokolade, læs mere om chokoladetemperering og forskellige metoder [her](#).

Dyp kuglerne i chokoladen, lad dem dryppe lidt af og sæt dem på et stykke bagepapir og drys med pistacienødder. Kom daddelkuglerne i køleskabet indtil chokoladen har sat sig, ca. 30 minutter.