

Opskrift
Sisse Sejr

Sisses Daddelballader



BAG
FOR
BørneTelefonen



Opskrift fra
Sisse Sejr

Antal: 25 styks

Man kan sagtens spise 2-3 stykker, så evt. lav dobbeltportion til en klasse

Ingredienser

Daddelballader

25 store dadler - gerne med sten, som altså så skal fjernes.

Ca. 80-100 g blandede nødder (mandler og pistacie, f.eks.)

Lille nips salt

150 g overtrækschokolade

Tivolikrymmel

Fremgangsmåde

1. Køl dadlerne ned i køleskabet, så de er nemmere at arbejde med. Når de er kolde, fjerner du stenen ved at skære på langs af dadlen og nippe stenen ud.
2. Hak dine nødder groft. Du kan selv bestemme, hvad du gerne vil have af nødder. Valnødder, pekannødder, peanuts, hasselnødder, pistacie, mandler. Det du kan skaffe, det hele smager godt. Drys et lille nips salt i din nøddeblanding, det giver lige lidt kant til smagen.
3. Fyld din nøddeblanding ind i dadlerne, mens du langsomt smelter chokoladen.
4. Jeg har lavet med klassisk overtrækschokolade, du kan bruge hvid chokolade og dippe lidt frugtfarve i, du kan køre med mørk chokolade, du kan bruge det du vil, bare det er smeltet.
5. Dyp dine dadler i chokoladen med en ske, læg dem til afkøling på et stykke bagepapir og drys tivolikrymmel på med det samme, så det sidder fast i chokoladen.
6. Sæt gerne på køl inden servering.