

Polnjeni dateljni

Potrebujemo:

Zavoj izkoščičenih dateljnov

200 g bele čokolade

Lonček mandljevega namaza (Lidl delux)

Sesekljeni praženi mandlji/lešniki

Priprava:

Pripravila sem še eno slastno praznično dobroto. Hitro. Enostavno. Odlično.

Če dateljni niso predhodno izkoščičeni, to storimo sami. Raztopimo si čokolado in pripravimo mandlje/lešnike (ali pa kupimo že predhodno pražene in sesekljane).

V vsak datelj damo malo mandljevega namaza, toliko da zapolni luknjo, kjer je bila koščica. Datelj nato pomočimo v belo čokolado in jih odlagamo na pladenj, obložen s papirjem za peko. Posujemo z mandlji/lešniki. Ponovimo tudi s preostalimi dateljni. Damo v hladilnik, toliko da se čokolada strdi.

P.S.: Če nimamo mandljevega namaza, lahko uporabimo mlečni namaz, ki mu dodamo mandljev liker (Amaretto) in pražene sesekljane mandlje ali lešnike.

Tako pripravljene dateljne lahko uporabimo kot idejo za Miklavževo darilo-damo jih v škatlice za pralineje ali majhne celofanske vrečke..ali pa postrežemo kar tako..družini in prijateljem, med tem ko uživajte v decembrskem vzdušju. Pa dober tek ☺