

Dateļu trifeles ar kanēli

Jauna garda recepte ikvienam, kas mīl gatavot kanēli

20 vienības



nepieciešams mazliet patrenēties

līdz 35 minūtes



Sastāvdaļas:

Sastāvdaļas:

- 200 g dateles (bez kauliņiem)
- 10 ml ūdens
- 100 g mandeļu miltu
- 20 g kakao
- 50 g mīksta sviesta
- 1 g kanēļa
- 3 iepakojumus Dr. Oetker glazūru ar baltās šokolādes garšu
- 50 g sasmalcinātu pistāciju

Trauki un piederumi:

Rokas blenderis, bļod

1 Pagatavošana:

Ielieciet dateles lielā bļodā, pievienojiet ūdeni, pievienojiet mandeļu miltus, kakao, pievienojiet sviestu un kanēli un visu samaisiet rokas blenderī. No sagatavotās dateļu masas izveidojiet apmēram 20 bumbiņas.

- 2 Sasmalciniet šokolādi un izkausējiet bļodā virs ūdens vannas. Izmantojot dakšīņu, iemērciet dateļu bumbiņas izkusušajā šokolādē un noslaukiet lieko šokolādi bļodas sānos. Liek bumbiņas uz cepamā papīra, pārkausa ar sasmalcinātām pistācijām un apmēram 30 minūtes patur ledusskapī.

Padoms no testa virtuves

- Ja jums nav rokas blendera dateles var apkaisīt ar nelielu daudzumu kakao pulvera un smalki sakapāt.