

Datulių triufeliai su cinamonu

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta triufelius

20 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 35 Min.



Sudėtis:

20-čiai triufelių:

200 g datulių (be kauliukų)

10 ml vandens

100 g migdolų miltų

20 g kakavos

50 g sviesto (minkšto)

1 g cinamono

3 pakelių Dr. Oetker baltojo šokolado glajaus

50 g pistacijų (smulkintų)

Indai ir įrankiai:

rankinis maišytuvas, dubuo

1 Paruošimas:

Į aukštą indą suberkite datules, supilkite vandenį, suberkite migdolų miltus, kakavą, sudėkite sviestą bei cinamoną ir viską išmaišykite rankiniu maišytuvu. Iš paruoštos datulių masės suformuokite maždaug 20 rutuliukų.

- 2 Smulkiai supjaustykite šokoladą ir ištirpinkite dubenyje virš vandens vonelės. Panardinkite datulių rutuliukus į ištirpintą šokoladą naudodami šakutę ir nuvalykite šokolado perteklių į dubens kraštus. Sudėkite rutuliukus ant kepimo popieriaus, apibarstykite smulkintomis pistacijomis ir maždaug 30 minučių palaikykite šaldytuve.

Patarimai ir gudrybės

- Jei neturite rankinio maišytuvo, datules galite apibarstyti trupučiu kakavos miltelių ir smulkiai supjaustyti.