

Romkugle edderkopper

Opskrift til 15 edderkopper

Samlet tid

1,5 time

Ingredienser

Romkugler

- 70 g mandler
- 5 digestivekiks eller bastognekiks
- 150 g bløde dadler (målt uden sten) - dem i papæske
- 1/4 tsk. salt
- 2 spsk. kakao
- 3 store spsk. blødt smør
- 2 tsk. romessens

Desuden

- Mørk chokolade
- Rotella lakridsruller eller lakrids snøreband
- Sukkerøjne

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader og smid mandlerne ind i 10 minutters tid, så de lige får lidt sprødhed og ekstra nøddesmag
2. Kom dem i en blender, minihakker eller foodprocesser sammen med kiksene, kakao og salt og blend til fint mel
3. Fjern stenene fra dadlerne og kasser disse. Kom dadlerne ned i blenderen til melet og blend igen. Du kan også mose dadlerne med en gaffel i en stor skål og blot hælde nødde-kikse melet ned til de meste dadler efterfølgende. Tilsæt smør og romessens og blend/mos det hele sammen (med hænderne).
4. Rul til kugler og kom i køleskabet en times tid.
5. Smelt den mørke chokolade, og rul romkuglerne i det. Inden chokoladen sætter sig helt, kan du sætte sukkerøjnene på.
6. Kom romkuglerne tilbage på køl, så chokoladen kan størkne. Sæt evt. på frost, hvis det skal gå ekstra hurtigt.
7. Brug en tandstik eller et træspyd/en kødnål til at prikke huller i romkuglerne til ben. Klip rotella/lakridssnøreband i mindre stykker, og stik dem ind i hullerne. Vi gav hver edderkop 6 ben, men det kan du gøre, som du vil.