

# Træstammer ala halloween

Opskrift til 9-10 stykker

Samlet tid

1,5 times tid

## Ingredienser

- 150 g mandler
- 300 g bløde dadler (målt uden sten)
- 10 stk. Bastogne kiks
- 1/2 tsk. salt
- 4 spsk. bagekakao
- 6 spsk. smør
- 1,5 spsk. romessens

## Marcipan overtræk

- 400 g marcipan
- 150 g flormelis
- 2 tsk. grøn farve cirka
- 40 g glukosesirup

## Pynt

- Lidt mørk chokolade til enderne (cirka 100-150 g)
- Lidt chokoladekrymmel som hår og skæg
- 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. Imens mandlerne bager, fjernes stenene fra dadlerne
3. Kom kiks, salt og kakao i en foodprocesser
4. Kom de bagte mandler ned i maskinen og kør til mel. Kom så dadler, smør og romessens ved og kør igen.
5. Del massen i 10 og pres dem sammen og rul dem ud til stænger. Jeg starter med at presse dejen sammen og rulle lidt mens man holder dem på plads. Stil dem på frys imens du fikser marcipanen og smelter chokoladen
6. Bland marcipan, flormelis, farve og glukosesirup sammen og rul det ud i lidt flormelis. Det skal kunne løftes fra bordet, så det er nemt at rulle over på træstammefyldet.
7. Når du har en stor firkant af marcipanovertræk, skal det skæres ud i firkanter – så det kan dække en af de her træffel-stænger. Jeg lægger træffelstangen på og tjekker om det kan være rundt om, og så skærer jeg ellers marcipanen ud. Rul så omkring dem, forsigtigt og luk enderne sammen af marcipanovertrækket.
8. Hvis du har pletter af flormelis på dine træstammer, børst da det værste væk. Så kan du pensle dem med et helt tyndt lag af mandelessens eller vaniljeessens (noget uden farve). Så får man det sidste flormelis væk.
9. Smelt så chokolade over vandbad

10. Dyp enderne i chokolade, pas på du ikke har chokolade på fingrene, så der kommer pletter på marcipanen. Læg dem på et stykke bagepapir og drys (eller dyp) enderne i krymmel. Måske kun den ene ende, hvis det skal ligne hår.
11. Nu mangler du sukkerøjnene, de kan sættes fast med en smule glasur eller bare trykkes lidt ned i marcipanen.
12. Med enden af en teske kan du trykke en bette mund. Du kan også lave en næse med lidt chokolade og krymmel
13. Sæt dem på køl og nyd dem helt kolde