

Træstammer

Opskrift til 14-15 små træstammer

Opskrift på hjemmelavede træstammer med den bedste trøffelmasse, marcipan og mørk chokolade

Forberedelsestid

30 min

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

40 min

Ingredienser

- 140 g mandler
- 300 g bløde dadler (målt uden sten)
- 10 stk. digestive kiks (jeg brugte de grove)
- 1/2 tsk. salt
- 4 spsk. kakao
- 6 spsk. smør eller kokosolie (gerne halvt/halvt)
- 1,5 spsk. romessens
- 400 g marcipan + lidt flormelis til udrulning
- 100 g mørk chokolade

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 og blend til mel
3. Fjern stenene fra dadlerne og kasser disse. Kom dadler i blenderen sammen med resterende ingredienser, blend igen
4. Rul dem ud til stænger, jeg fik ca. 14 styks. Jeg starter med at presse dejen sammen og rulle lidt mens man holder dem på plads (se video). Stil dem på køl imens du ruller marcipan og smelter chokolade
5. Rul marcipanen ud i lidt flormelis og skær den ud i firkanter – så det kan dække en af de her trøffel-stænger
6. Smelt chokolade over vandbad
7. Rul nu trøffel-stængerne i marcipanen. Dyp enderne i chokolade og læg dem på køl, så chokoladen sætter sig