

Dadelbrud

Ingredienser

- Ca. 20–25 medjool dadler
- 90 g peanutbutter
- 150 g mørk chokolade
- 1 spsk kokosolie
- Ca. 25–30 g hakkede mandler
- Ca. 25–30 g hakkede valnødder
- Ca. 1 dl sesamfrø

Pynt:

- Pistacienødder
- Frysetørrede hindbær

Fremgangsmåde

1. Fjern stenene fra dadlerne og læg dem tæt på et stort stykke bagepapir, så de danner ét sammenhængende lag.
2. Fold bagepapiret over dadlerne og pres dem flade med en kagerulle, så de bliver jævne og hænger sammen.
3. Smelt chokoladen sammen med kokosolien.
4. Smør peanutbutter jævnt ud over dadellaget.
5. Drys de hakkede mandler, valnødder og sesamfrø ovenpå.
6. Hæld den smeltede chokolade over og fordel den jævnt.
7. Pynt med pistacienødder og frysetørrede hindbær.
8. Stil i køleskabet i ca. 60 minutter, til det er fast.
9. Skær i passende stykker og server.