

Plněné datle s mascarpone a vlašskými ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr moučka 50 g
- mletá skořice 0.5 lžička
- rum 1 lžíce
- mascarpone 100 g
- sůl 1 špetka
- datle 12 ks
- vlašské ořechy 6 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy dáme mascarpone a moučkový cukr. Promícháme a přidáme sůl, mletou skořici a lžičku rumu. Namícháme do krému.

Datle nožičkem otevřeme na půlky, ale neodřízneme druhou půlku. Odstraníme střed - jádro.

Cukrářský sáček naplníme dochuceným mascarpone a vyplníme poloviční datle.

Datle s mascarpone ozdobíme půlkou vlašského ořechu.

Plněné datle s mascarpone a vlašskými ořechy uložíme do lednice alespoň na 2 hodiny a vytáhneme 10 minut před podáváním.