

# Datlové bonbony

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- mandlová hmota (marcipán) 100 g
- datle 200 g
- **na obalení**
- čokoláda na vaření 1 ks
- **na ozdobu**
- čokoládové zdobení 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Datle vypeckujeme a přichystáme si zakoupenou nebo podomácky vyrobenou mandlovou hmotu - marcipán. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni.

Marcipán rozdělíme na dílky, ze kterých vyválíme malou placičku a datle do ni zabalíme, okraje zamáčkujeme.

Datlové bonbony obalujeme v rozpuštěné čokoládě, můžeme použít bílou, mléčnou i hořkou čokoládovou polevu. Obalovat lze celé bonbony, máčet je do půlky či jinak zdobit podle libosti. Nakonec můžeme datle (před zatuhnutím polevy) posypat čokoládovým zdobením.

Datlové bonbony ukládáme do košíčků a skladujeme v chladné místnosti.

