

Datlové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čokoláda na vaření 200 g
- kandovaná citrusová kůra 70 g
- neslazené kondenzované mléko 0.5 plechovka
- pomerančová kůra 1 lžička
- piškoty 100 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- datle 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Piškoty najemno nadrtíme. Sušené datle vypeckujeme a nakrájíme na kousky. Z dobře omytého pomeranče nastrouháme kůru.

Čokoládu necháme rozpustit ve vodní lázni, potom přimícháme kondenzované mléko.

Datle vsypeme s piškoty do misky, přidáme kandovanou citrusovou kůru, nastrouhanou pomerančovou kůru a dobře promícháme i s vanilkovým cukrem. Nakonec přidáme rozpuštěnou čokoládovou směs a v chladu necháme chvíli tuhnout.

Z datlové hmoty tvarujeme kuličky a obalujeme libovolně v oříšcích, kokosu, kakau nebo strouhané

čokoládě.

Datlové kuličky naskládáme do krabičky a před podáváním uchováváme v chladu.