

Plněné datle s pistáciemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- datle 20 ks
- loupané mandle 200 g
- pistáciový oříšky, nesolený 100 g
- moučkový cukr 200 g
- čerstvá pomerančová šťáva 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pražení

Země: Maroko

Počet porcí: 10

Postup:

1. Pistácie nasekáme nadrobno nebo hruběji rozsekáme v mixéru a na suché rozpálené pánvi krátce opražíme. Mandle jemně umeleme nebo rozmixujeme v robotu, smícháme s prosátým moučkovým cukrem a pokropíme pomerančovou šťávou. Směs ještě jednou semeleme nebo umixujeme a propracujeme v hladkou hmotu. Zabalíme do fólie a necháme v chladu odpočinout, než si připravíme datle.
2. Datle na jedné straně podélně nakrojíme a vymáčkeme pecku. Vzniklý otvor naplníme mandlovou hmotou, uhladíme a posypeme sekanými opraženými pistáciemi.
3. Plněné datle vložíme do misek nebo sklenic a podáváme ke kávě.