

Datle nadívané marcipánem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Datle 20 ks
- Nesolené pistácie 20 ks
- Marcipán 200 g
- Pomerančová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

1. Datle na jedné straně podélně nakrojíme a vymáčkeme pecku. Marcipán prohněteme s pomerančovou šťávou nebo pár kapkami esence a zpracujeme na vále poprášeném moučkovým cukrem na nelepivou hmotu.
2. Otvor v datli naplníme mandlovou hmotou a do každého kousku vtlačíme jeden pistáciový oříšek. Povrch uhladíme, vytvarujeme a necháme zaschnout. Uchováваме na chladném a suchém místě v uzavřené nádobě.