

Bonbons met dadelmarsepein

Ingrediënten

Voor ongeveer 30 stuks

225 gram zachte Medjoul dadels
200 gram pure chocolade (80% of meer), in stukjes
80 gram amandelmeel
1 biologische sinaasappel, rasp van de schil
2 eetlepels kokosolie
2 gram kaneel (ong. ½ theelepel)
flinke eetlepel cacaopoeder
snufje zout

Veganistisch

bereidingstijd: ongeveer 45 minuten excl. het hard laten worden van de bonbons

keukenhulpjes:

2 x siliconen bonbonvorm*, ik heb deze gebruikt.
keukenmachine
vershoudfolie
kom(men) om de chocolade in te smelten
2 druipekjes/ rooster
2 platte rechthoekige schalen
bakpapier

** je kunt natuurlijk ook 1 vorm gebruiken en de bonbons in twee keer maken!*



Blue Bottle Gifts

Aan de slag

● Bereiding:

Ontpit de Medjoul dadels en snij in vieren. Was de sinaasappel heel goed af en rasp de schil met een fijne rasp. Smelt de kokosolie op een laag vuurtje in een pannetje. Doe de ontpitte dadels met de sinaasappelrasp, het amandelmeel, de kaneel, het snufje zout en de gesmolten kokosolie in de keukenmachine. Maal tot een fijne massa. Maak een bal van het dadelmarsepein, wikkel het in vershoudfolie en laat een half uurtje koelen in de ijskast.

Smelt ondertussen de chocolade, dit kan au bain-marie (laat 2/3 van de chocolade smelten en haal dan de kom uit het "waterbad", de overige chocolade zal dan vanzelf rustig verder smelten) of in de magnetron (let hierbij wel op dat je de chocolade op een laag vermogen smelt en iedere 30 seconden de chocolademassa voorzichtig doorroert totdat alles gelijkmatig gesmolten is).

Zet de druipekjes in twee platte rechthoekige schalen en bekleed de bodem van de schalen met bakpapier. Giet de gesmolten chocolade in de siliconen bonbonvormpjes, dit mag tot aan de rand van het vormpje. Keer de siliconen bonbonvormpjes voorzigt om boven de druipekjes en laat de vormpjes uitlekken tot er geen chocolade meer uitdruppelt. Zet de bonbonvormpjes en de schalen met de overgebleven chocolade in de koelkast om de chocolade weer hard te laten worden. Terwijl de chocolade aan het afkoelen is, ga je van het dadelmarsepein 30 balletjes (van ongeveer 1 cm doorsnede) maken. Rol de dadelmarsepein balletjes daarna even door de cacaopoeder. Vul de hard geworden chocolade bonbonvormpjes met een dadelmarsepein balletje en druk goed aan. Laat nu de overgebleven hard geworden chocolade weer smelten en vul de vormpjes met de rest van de chocolade zodat de dadelmarsepein omsloten is door chocolade. Als de chocolade weer helemaal hard geworden is, kan je de bonbons voorzichtig uit de vormpjes drukken.

Echt een verwennerijtje bij een kopje koffie of thee en natuurlijk ook heel leuk om cadeau te geven! ♥