Date Bark (Daddelbark à la Snickers)



Ingredienser

♥ 28 store, myke dadler (se tips)
♥ 150 g peanøttsmør (cruncy)
♥ 50 g salte peanøtter

Topping:
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 50 g mandler

Fremgangsmåte

Snitt opp dadlene på den ene siden og fjern stenene. Legg bakepapir på et brett som passer i kjøleskapet. Legg dadlene utover brettet med den klissete innsiden vendende oppover (4 rader med 7 dadler i lengden). Brett dadlene godt utover og legg dem mest mulig inntil hverandre.

Legg et nytt stykke bakepapir på toppen av dadlene. Kjevle over dadlene og klem dem sammen så de blir flatet ut i et jevnt lag. Det skal være minst mulig sprekker og hulrom mellom dadlene (se tips). Dra forsiktig av bakepapir på toppen av dadlene.

Varm opp peanøttsmøret (i mikroen eller i en liten kjele) slik at det får en myk og god smørekonsistens. Smør peanøttsmøret over dadlene i et jevnt lag. Hakk salte peanøtter og mandler. Dryss peanøttene over peanøttsmøret. Sett brettet i kjøleskapet i 30 minutter, slik at peanøttsmøret stivner igjen.

Smelt kokesjokoladen. Smør sjokoladen jevnt over peanøttsmøret. Dryss over hakkede mandler. Sett brettet tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Skjær opp i firkanter og nyt sunne daddelbiter med smak av Snickers!

Tips

♥ Bruk store, myke dadler (Medjool dadler) som gjerne kjøpes i løsvekt. Det er her viktig at dadlene er myke og kan kjevles jevnt utover. Dette går ikke med små, tørre dadler. Det må være minst mulig sprekker mellom dadlene etter at de er kjevlet ut, ellers vil peanøttsmøret renne ned mellom dadlene og gjøre dette veldig klissete.

♥ Jeg bruker her crunchy peanøttsmør, men den kremete typen kan også brukes.

♥ Disse bitene bør oppbevares i kjøleskapet slik at de ikke blir klissete. De er supre å oppbevare i fryseren og tiner raskt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/date-bark-daddelbark-la-snickers