

# Dattelpraline

von Anna Covelli



Zubereitungszeit: 10 Minuten

Menge: 20

## Zubereitung:

Lass die Zartbitterschokolade bei mittlerer Hitze im Wasserbad schmelzen.

Entsteine die Datteln und fülle sie mit einem kleinen Teelöffel Erdnussmus.

Drücke die Dattel leicht zusammen und gib einen Teelöffel geschmolzene Schokolade über darüber.

Toppe sie mit Schokodrops und einer Prise Meersalz, lass die Schokolade vollständig auskühlen und genieße!

## Zutaten:

20 Medjool Datteln

100g Erdnussmus

100g Zartbitterschokolade

1 TL Meersalz

Hand voll Schokodrops