

Recept voor zelfgemaakte dadelmarsepein

Ingrediënten en benodigdheden

- 90 g bio-amandelen met vliesje
- 60 g gedroogde bio-dadels
- mixer



Bereiding

1. Amandelen blancheren: daarvoor de amandelen 2-4 minuten koken in water, water afgieten en de amandelen met koud water laten schrikken.
2. Vliesje van de amandelen halen: nu kun je met een lichte druk makkelijk het vliesje van de amandelen halen. De amandelen een paar minuten laten afkoelen en drogen.
3. Geblancheerde amandelen en dadels in een mixer zo fijn mogelijk pureren, tot er een homogene massa is ontstaan. Als de massa te droog is, er nog 1-2 dadels aan toevoegen. In het begin is de massa wat korrelig. Maar zodra je het kort doorkneedt en samendrukt, verandert het geheel in een mooi, smeugig deeg.
4. Je kunt het direct gebruiken of in een gesloten bakje in de koelkast bewaren. Hoe lang de marsepein goed blijft, hebben we nog niet kunnen testen. Omdat hij zo lekker is, verwerken we hem altijd vers.