

## Fyllda dadlar (36 stycken)

Många gör sin egen marsipan inför stora firanden såsom Mimouna, det sefardiska och mizrahiska avslutet på Pesach. Firandet påbörjas direkt när Pesach slutar och innebär ofta en stor fest där man dukar upp en buffé av sötsaker som mofletta, kakor och fyllda dadlar.

Detta recept går snabbt då du använder dig av färdigköpt marsipan som du färgar med karamellfärg (en del väljer färgerna från den marockanska flaggan) och smaksätter.

### Ingredienser:

- 36 Medjool-dadlar
- 400 gram marsipan
- 2 matskedar finkornigt socker
- 1 tesked apelsinblomsvatten
- grön karamellfärg
- gul karamellfärg

### Instruktioner:

Halvera marsipanen och lägg i två skålar. Addera några enstaka droppar grön karamellfärg i den ena skålen och gul karamellfärg i den andra. Blanda ordentligt, gärna med plasthandskar eftersom färgen kan färga av sig på händerna. Addera apelsinblomsvatten i skålen med gul marsipan.

Skär ett snitt i varje dadel, på längden, och plocka ut kärnan däri. Se till att inte skära rakt igenom dadlarna, eftersom de sedan ska fyllas.

Forma en lång sträng av den gula respektive den gröna marsipanen. Skär cylindrar av marsipanen och fyll hälften av dadlarna med gul marsipan och andra hälften med grön marsipan.

Skär ett ytligt rutmönster i marsipanen med hjälp av baksidan på en kniv och pudra försiktigt varje fylld dadel med lite socker.