

## **Faizas nytårsbomber med dadler, bær, marcipan og nougat**

*Antal: 6 personer*

### *Ingredienser*

*300 g iranske dadler*

*1 tsk. smagsneutral olie*

*80 g frysetørrede jordbær eller hindbær*

*60 g nougat*

*200 g marcipan*

*150 g jordbærchokolade eller anden chokolade*

*Lidt guldstøv til pynt*

*Vi har brugt olie, men du kan bruge 2 spsk. portvin eller champagne i stedet for!*

### *Fremgangsmåde*

*Udsten dadlerne og kom dem i en skål, der tåler at komme i mikrobølgeovn. Hæld olien over dadlerne og sæt skålen i mikrobølgeovnen i 30 sekunder ad gangen, indtil dadlerne er varme nok til at blive moset helt ud, så de former en dej.*

*Tilsæt de frysetørrede bær og bland det hele rigtig godt sammen. Lad herefter dejen stå for at køle af.*

*Afvej 10 g nougat pr. bombe, tril til kugler og sæt herefter på køl.*

*Når dadeldejen er afkølet, afvejes 50 g dej pr. bombe. Læg en nougatkugle i midten af hver portion dadeldej og rul til smukke, runde dadelkugler. Sæt på en tallerken og tilbage på køl.*

*Rul marcipanen ud på et bord med lidt olie eller flormelis, så den ikke sætter sig fast. Marcipanen skal rulles ud både tyndt og langt, og herefter skal hver dadelkugle svøbes i et lag marcipan. Når alle 6 dadelkugler er svøbt i marcipan til lækre nytårsbomber, skal de dækkes over med husholdningsfilm, så de ikke tørrer ud.*

*Smelt chokoladen og placér de 6 nytårsbomber på en rist med noget bagepapir under risten. Hæld den smeltede chokolade over nytårsbomberne og bank forsigtigt risten ned mod bordet, så chokoladen kommer hele vejen rundt, og luftbobler slås ud. Kom lidt frysetørrede bær på toppen og sæt herefter nytårsbomberne på køl for at sætte sig.*

*Tag dem ud af køleskabet 5-10 min. før servering og drys med lidt guldstøv.*

*Faizas nytårsbomber er et yderst lækkert alternativt til den traditionelle kransekage.*

*Velbekomme og godt nytår :o)*