

Mézeskalácsos-csokoládés karácsonyfák

50—60 Perc

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

100 g	Étcsokoládé
125 g	Vaj
2	Tojás
125 g	Barna cukor
1 ek.	Instant kávépor
100 g	Liszt
1 ek.	Cocoa
50 g	Gesztenyepüré
125 ml	Habtejszín
1 csomag	Habfixáló
1 tk.	Sütőpor
70 g	Mascarpone
2 csomag	Bourbon vaníliás cukor
1 ek.	Mézes sütemény fűszerkeverék

Elkészítés

1. A karácsonyfák elkészítése: Olvasszuk meg a csokoládét és a vajat a mikrohullámú sütőben vagy az előmelegített sütőben, majd tegyük félre.
2. Keverjük össze a tojásokat a barna cukorral, az instant kávéporral és a bourbon vaníliás cukorral, majd adjuk hozzá az olvasztott vajas-csokoládés keveréket és a gesztenyepürét.
3. Keverjük össze a lisztet a kakapórral, egy csipet sóval, a sütőporral és a Mézessütemény fűszerkeverékkel, majd az egészet adjuk a nedves hozzávalókhoz.
4. Vajazzunk ki vagy béleljünk ki sütőpapírral egy 20 cm-es kapcsos formát, és melegítsük elő a sütőt 160 °C-ra. Öntsük a masszát a formába, és süssük körülbelül 30 percig.
5. Vegyük ki a sütőből, hagyjuk kihűlni, éles késsel vágjuk negyedekre, majd a negyedeket vágjuk átlósan félbe. Így 8 háromszöget kell kapnunk. Vágjuk le az egyenetlen széleket.
6. Verjük fel a habtejszínt, majd keverjük hozzá a habfixálót és a bourbon vaníliás cukrot. Óvatosan forgassuk hozzá a mascarponét, töltsük nyomózsákba, és díszítsük ki a háromszögeket.
7. Törzsnek szúrjunk félbetört Mikado csokis pálcákat a fák aljába, és díszítsük csillagokkal vagy cukorgyöngyökkel.