



Božićna drvca od medenjaka i čokolade

⌚ 50—60 Min   

Priprema

- 1 Za pripremu božićnih drvaca: Otopite čokoladu i maslac u manjoj posudi, u mikrovalnoj ili prethodno zagrijanoj pećnici i odložite na stranu.
- 2 Pomiješajte jaja sa smeđim šećerom, prahom kave i bourbon vanilin šećerom, a zatim umiješajte mješavinu rastopljene čokolade i maslaca te kremu od kestena.
- 3 Pomiješajte brašno, kakao, prstohvat soli, prašak za pecivo i mješavinu začina Medenjaci, umiješajte u preostalo tijesto i miješajte.
- 4 Namastite kalup od 20 cm ili ga obložite papirom za pečenje te zagrijte pećnicu na 160 °C (320°F). Izlijte tijesto u lim i pecite približno 30 minuta.
- 5 Izvadite iz pećnice, ostavite da se hladi i oštrom nožem narežite na četvrtine, a zatim svaku četvrtinu prepolovite kako biste dobili 8 trokuta. Izravnajte oble rubove.
- 6 Štapnim mikserom istucite vrhnje te umiješajte stabilizator za kremu i Bourbon vanilin šećer. Pažljivo umiješajte mascarpone, premjestite u vrećicu za ukrašavanje i dekorirajte trokute.
- 7 Zabijte prelomljene štapiće za Mikado u trokute kako biste dobili drvca, ukasite zvjezdicama ili perlicama šećera i uživajte!

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Tamne čokolade
125 g	Maslaca
2	Jaja
125 g	Smeđeg šećera
1 jušna žlica	Instant kave
100 g	Brašna
1 jušna žlica	Kakao
50 g	Kreme od kestena
125 ml	Slatkog vrhnja za tučenje
1 paketića	Stabilizatora za kremu
1 čajna žličica	Praška za pecivo
70 g	Sira mascarpone
2 paketića	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 jušnih žlica	♦ Medenjaci mješavina začina

