



# Božićna drvca od medenjaka i čokolade

⌚ 50—60 Min   

## Priprema

### 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 |

- 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!

