



Шоколадови маглени с орехи и ванилия

⌚ 60–90 Минути   

Подготовка

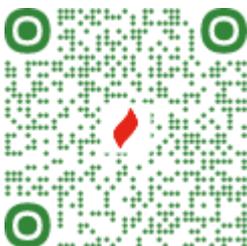
Съставки за 12 Порции

♦ = Kotányi Produkte

110 g	Масло
2 бр.	Яйца
100 g	Кристална захар
100 g	Пшенично брашно
5 g	Какао на прах
½ ч.л.	Бакпулвер
15 g	Орехи, смлени
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
	♦ Хималайска сол
	Форма за маглени

За декорация

100 g	Шоколад
	Орехи, смлени



- 1 Разтопете маслото и го оставете настрана. В купа разбийте яйцата със захарта и щипка сол, докато получите гъста и пухкава смес (около 7 минути). Разрежете ваниловата шушулка по дължина и с върха на ножа изгребете семенцата. Добавете ги към сместа и разбийте за кратко.

СЪВЕТ: Сложете разрязаната ванилова шушулка в буркан със захар, за да я ароматизирате и да оползотворите шушулката. След това можете да използвате захарта в най-различни сладкиши или напитки.

- 2 В отделна купа смесете брашното, какаото и бакпулвера. Изсипете сухата смес през сито в течната смес, добавете орехите и разбъркайте внимателно със силиконова шпатула и подгъващи движения.
- 3 Добавете ¼ от сместа за маглени към разтопеното масло и разбъркайте с шпатулата. След това добавете получената смес към останалата смес за маглени и отново разбъркайте (с шпатулата). Покрийте купата с прозрачно фолио и приберете в хладилника за час.
- 4 Загрейте фурната на 175°C предварително (долно и горно нагряване). Намазнете формата за маглени и разпределете сместа в нея. Опечете за 10-12 минути във фурната.

СЪВЕТ: Ако ви остане смес я приберете в хладилника, докато се пече първата порция маглени.

- 5 Извадете маглени от фурната и ги оставете да изстинат.
- 6 Разтопете шоколада на водна баня – можете да използвате млечен или черен шоколад, според личните ви предпочитания. Потопете предната част от всяка маглена в шоколада, а след това поръсете със смлени орехи. Позволете на шоколада да стегне преди да се насладите на маглени.