



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Kb 12 darab lesz belőle

110 g	Vaj
2 db	Tojás
100 g	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	♦ Himalája só
1 tk.	♦ Bourbon vaníliapaszta
100 g	Finomliszt
5 g	Kakaópor
0.5 tk.	Sütőpor
15 g	Darált dió

Díszítéshez:

100 g	Olvasztott csokoládé
	Aprított dió

Csokis–diós sütimancsok

⌚ 60–90 Perc 

Elkészítés

- 1 Olvasszuk meg a vaját, és tegyük félre. Egy tálban keverjük össze a tojásokat, a vaníliás cukrot és egy csipet sót. Keverjük habosra kb. 7 perc alatt, amíg sűrű és levegős lesz. Adjuk hozzá a vaníliapasztát, és keverjük össze.
- 2 Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, a kakaóport és a sütőport, majd szitáljuk át. A száraz keverék felét adjuk a tojásos masszához, és spatulával óvatosan forgassuk össze. Ezután adjuk hozzá a maradék száraz hozzávalókat és a darált diót is.
- 3 A tészta negyedét keverjük össze az olvasztott vajjal, majd öntsük vissza a többi tésztához, és dolgozzuk simára.
- 4 Tegyük a tésztát 30–60 percre hűtőbe. Közben melegítsük elő a sütőt 175 °C-ra. Vajazzuk ki jól a mancs alakú formákat, majd habzsák segítségével töltsük meg őket. A maradék tésztát tartsuk a hűtőben, amíg az első adag sül.
- 5 Süssük 10–12 percig. Hagyjuk néhány percet pihenni a formában, majd tegyük rácsra, hogy teljesen kihűljenek.
- 6 A kihűlt mancsokat mártsuk olvasztott csokiba, szórjunk rá aprított diót, és hagyjuk, hogy a csoki megdermedjen.

TIPP: Frissen a legfinomabb – de nem sokáig marad meg, mert pillanatok alatt elfogy!

