Csokis–diós sütimancsok

60–90 Perc

Elkészítés

1. Olvasszuk meg a vajat, 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!

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