



Medenjaka čokoladna božična drevesca

⌚ 50–60 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Temne čokolade
125 g	Masla
2	Jajci
125 g	Rjavega sladkorja
1 žlica	Instant kave
100 g	Moke
1 žlica	Kakava
50 g	Kostanjeve kreme
125 ml	Smetane za stepanje
1 vrečka	Trdilca za smetano
1 žlička	Pecilnega praška
70 g	Sira maskarpone
2 vrečki	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 žlica	♦ Medenjaki, začimbna mešanica

- 1 Priprava božičnih drevesc: V majhni kozici, predhodno segreti pečici ali mikrovalovni pečici stopite čokolado in maslo ter dajte na stran.
- 2 Zmešajte jajci, rjav sladkor, kavo v prahu in burbonski vanilijev sladkor, nato pa vmešajte zmes stopljene čokolade in masla ter kostanjevo kremo.
- 3 Zmešajte moko, kakav, ščepec soli, pecilni prašek in začimbno mešanico za medenjake ter vmešajte v preostalo testo. Nadaljujte z mešanjem.
- 4 Pekač s snemljivim obodom premera 20 centimetrov namastite ali obložite s papirjem za peko in segrejte pečico na 160 °C. Testo prelijte v pekač in pecite približno 30 minut.
- 5 Vzemite iz pečice in pustite, da se ohladi. Nato z ostrim nožem narežite na četrtine, ki jih nato še razpolovite, tako da dobite 8 trikotnikov. Izravnajte okrogle robove.
- 6 Z električnim stepalnikom zmešajte smetano za stepanje ter vmešajte trdilec za smetano in burbonski vanilijev sladkor. Previdno vmešajte sir maskarpone, prelijte v dresirno vrečko in okrasite trikotnike kolača.
- 7 Skrajšane mikado palčke vstavite v drevesca kot stebila, okrasite z zvezdicami ali sladkornimi biseri ter uživajte.

