



Mézeskalácsos-csokoládés karácsonyfák

🕒 50—60 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Étcsokoládé
125 g	Vaj
2	Tojás
125 g	Barna cukor
1 ek.	Instant kávépor
100 g	Liszt
1 ek.	Cocoa
50 g	Gesztenyepüré
125 ml	Habtejszín
1 csomag	Habfixáló
1 tk.	Sütőpor
70 g	Mascarpone
2 csomag	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 ek.	♦ Mézes sütemény fűszerkeverék

- 1 A karácsonyfák elkészítése: Olvasszuk meg a csokoládét és a vaját a mikrohullámú sütőben vagy az előmelegített sütőben, majd tegyük félre.
- 2 Keverjük össze a tojásokat a barna cukorral, az instant kávéporral és a bourbon vaníliás cukorral, majd adjuk hozzá az olvasztott vaj-csokoládés keveréket és a gesztenyepürét.
- 3 Keverjük össze a lisztet a kakapórral, egy csipet sóval, a sütőporral és a Mézessütemény fűszerkeverékkel, majd az egészet adjuk a nedves hozzávalókhoz.
- 4 Vajazzunk ki vagy béleljünk ki sütőpapírral egy 20 cm-es kapcsos formát, és melegítsük elő a sütőt 160 °C-ra. Öntsük a masszát a formába, és süssük körülbelül 30 percig.
- 5 Vegyük ki a sütőből, hagyjuk kihűlni, éles késsel vágjuk negyedekre, majd a negyedeket vágjuk átlósan félbe. Így 8 háromszöget kell kapnunk. Vágjuk le az egyenetlen széleket.
- 6 Verjük fel a habtejszín, majd keverjük hozzá a habfixálót és a bourbon vaníliás cukrot. Óvatosan forgassuk hozzá a mascarponét, töltsük nyomózsákba, és díszítsük ki a háromszögeket.
- 7 Törzsnek szúrjunk félbetört Mikado csokis pálcákat a fák aljába, és díszítsük csillagokkal vagy cukorgyöngyökkel.

