

Perníkové čokoládové vánoční stromečky

50—60 Min

Preparation

1. Příprava vánočních stromečků: Čokoládu a máslo rozpusťte v malém rendlíku, v mikrovlnné troubě nebo v předehřáté troubě a dejte stranou.
2. Vejce smíchejte s hnědým cukrem, instantní kávou a vanilkovým cukrem s vanilkou Bourbon. Poté vmíchejte rozpuštěnou směs čokolády a másla a kaštanový krém.
3. Smíchejte mouku, kakao, špetku soli, prášek do pečiva a perníkové koření, přidejte k těstu a promíchejte.
4. Dortovou formu s odnímatelným okrajem o průměru 20 cm vymažte nebo vyložte pečicím papírem a troubu předehřejte na 160 °C (320 °F). Těsto nalijte do formy a pečte přibližně 30 minut.
5. Vyjměte z trouby, nechte vychladnout a ostrým nožem rozkrojte na čtvrtiny. Každou čtvrtinu pak rozkrojte napůl, aby vzniklo 8 trojúhelníků. Zaoblené okraje seřízněte dorovna.
6. Ručním šlehačem vyšlehejte smetanu a vmíchejte ztužovač šlehačky a vanilkový cukr s vanilkou Bourbon. Opatrně vmíchejte mascarpone, krém přendejte do cukrářského sáčku a ozdobte jím trojúhelníky.
7. 1. Do stromečků zapíchněte nalámané tyčinky Mikado jako kmínky, ozdobte hvězdičkami nebo cukrovými perličkami a vychutnejte si je!

Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

100 g	Hořké čokolády
125 g	Másla
2	Vejce
125 g	Hnědého cukru
1 PL	Instantní kávy
100 g	Mouky
1 PL	Kakaa
50 g	Kaštanového krému
125 ml	Smetany ke šlehání
1 bal.	Ztužovače šlehačky
1 ČL	Prášku do pečiva
70 g	Mascarpone
2 bal.	Vanilkový cukr s vanilkou Bourbon
1 PL	Směs koření Medový perník