

Perníkovo-čokoládové vianočné stromčeky

50—60 Min

Príprava

1. Príprava vianočných stromčekov: V mikrovlnnej rúre alebo v predhriatej rúre rozpustite čokoládu a maslo v malom hrnci a odložte nabok.
2. Zmiešajte vajcia s hnedým cukrom, kávovým práškom a vanilkovým cukrom Bourbon, potom vmiešajte zmes rozpustenej čokolády a masla a gaštanový krém.
3. Zmiešajte múku, kakao, štipku soli, prášok do pečiva a perníkové korenie, vmiešajte túto zmes do zvyšného cesta a premiešajte.
4. Formu s priemerom 20 cm vymastite alebo vyložte papierom na pečenie a predhrejte rúru na 160 °C (320 °F). Nalejte cesto do formy a pečte asi 30 minút.
5. Vyberte z rúry, nechajte vychladnúť a ostrým nožom rozrežte na štvrtiny a potom každú štvrtinu na polovicu, čím vytvoríte 8 trojuholníkov. Vyrovnajte okrúhle okraje.
6. Tyčovým mixérom vyšľahajte šľahačku a vmiešajte do nej stužovač a vanilkový cukor Bourbon. Opatrne vmiešajte mascarpone, nalejte do zdobiaceho vrecka a ozdobte trojuholníky koláča.
7. Zapichnite odlomené paličky Mikado do stromčekov, aby ste vytvorili kmene, ozdobte ich hviezdičkami alebo cukrovými guľkami a podávajte!

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

100 g	Tmavá čokoláda
125 g	Maslo
2	Vajcia
125 g	Hnedý cukor
1 PL	Instantná káva
100 g	Múka
1 PL	Kakao
50 g	Gaštanový krém
125 ml	Šľahačka
1 bal.	Stužovač
1 ČL	Prášok do pečiva
70 g	Mascarpone
2 bal.	Vanilkový cukor Bourbon
1 PL	Koreninový prípravok na perníčky