



# Perníkovo-čokoládové vianočné stromčeky

⌚ 50–60 Min ♡ ♡ ♡

## Príprava

### Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| 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<br>Bourbon          |
| 1 PL   | ♦ Koreninový prípravok<br>na perníčky |

- 1 Príprava vianočných stromčekov: V mikrovlnnej rúre alebo v predhriatej rúre rozpustíte čokoládu a maslo v malom hrnci a odložíte 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 vymastíte alebo vyložíte 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 vrečka a ozdobte trojuholníky koláča.
- 7 Zapichnite odlomené paličky Mikado do stromčekov, aby ste vytvorili kmene, ozdobte ich hviezdíčkami alebo cukrovými gul'kami a podávajte!

