

Piernikowe świąteczne choinki z czekoladą

50—60 Min

Przygotowanie

1. Przygotowanie świątecznych choinek: rozpuść czekoladę i masło w małym garnku, w kuchence mikrofalowej lub w rozgrzanym piekarniku i odstaw na bok.
2. Zmieszaj jajka z brązowym cukrem, kawą rozpuszczalną, Cukrem z prawdziwą Wanilią Bourbon Kotányi, a następnie dodaj do masy roztopioną czekoladę, masło oraz krem kasztanowy.
3. Do masy dodaj mąkę, kakao, szczyptę soli, proszku do pieczenia i Przyprawę korzenną do Piernika Kotányi, a następnie wymieszaj wszystkie składniki.
4. Tortownicę o średnicy 20 cm nasmaruj tłuszczem lub wyłóż papierem do pieczenia i rozgrzej piekarnik do temperatury 160°C. Wlej ciasto do formy i piecz przez około 30 minut.
5. Wyjmij z piekarnika i poczekaj, aż ostygnie. Za pomocą ostrego noża pokrój ciasto na 4 części, a następnie każdą ćwiartkę przekrój na pół, aby utworzyć 8 trójkątów. Wyprostuj zaokrąglone krawędzie.
6. Za pomocą ręcznego blendera ubij śmietanę, wymieszaj stabilizator śmietany z Cukrem z prawdziwą Wanilią Bourbon Kotányi. Powoli dodawaj mascarpone, wlej do rękawa cukierniczego i udekoruj trójkąty ciasta.
7. Wbij w trójkąty czekoladowe paluszki Mikado, aby utworzyć pnie, udekoruj choinki gwiazdami lub cukrowymi kuleczkami i ciesz się smakiem!

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

100 g	Gorzka czekolada
125 g	Masło
2 szt.	Jajko
125 g	Brązowy cukier
1 łyżka	Kawa rozpuszczalna
100 g	Mąka
1 łyżka	Kakao
50 g	Krem kasztanowy
125 ml	Śmietana kremówka
1 op.	Stabilizator do śmietany
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
70 g	Mascarpone
2 op.	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 łyżka	Przyprawa korzenna do Piernika