



## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

|            |                                         |
|------------|-----------------------------------------|
| 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<br>Wanilią Bourbon |
| 1 łyżka    | ♦ Przyprawa korzenna<br>do Piernika     |

# Piernikowe świąteczne choinki z czekoladą

🕒 50–60 Min 🍷🍷🍷

## Przygotowanie

- 1 Przygotowanie świątecznych choinek: rozpuść czekoladę i masło w małym garnku, w kuchenie 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. Wyrównaj 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!

