

## Mézeskalács falatkák

### Hozzávalók:

1 sütőformához (18 darab) | Elkészítés: 30 perc | Sütés: 20 perc | Tápérték darabonként: kb. 160 kcal

- 50 g étcsokoládé
- 100 g puha vaj
- 80 g porcukor
- 1 cs. vaníliás cukor
- 1 tojás (M méret)
- 50 g darált mogyoró
- 2 ek. barna rum (tejszínnel helyettesíthető)
- 1 tk. mézeskalács fűszerkeverék
- 1/2 tk. fahéj
- 100 g liszt
- 1 tk. sütőpor

### A mázhoz és a dekorációhoz:

- 75 g sárgabaracklekvár
- 100 g étcsokoládé tortabevonó
- 2 ek. gyalult mandula

### Ezenkívül:

- vaj és sütőpapír a formához

### Elkészítés:

- Melegítse elő a sütőt 160 °C-ra. Vékonyan zsírozza ki a formát és az osztót.  
A mézeskalács falatok könnyebb kivételéhez helyezzen egy csík sütőpapírt (16 x 40 cm) a formába úgy, hogy az a két végén egy kissé kilógjon.
- Aprítsa fel az étcsokoládét, majd gőzfürdő felett olvassza meg, és hagyja kissé lehűlni.
- Keverje fel habosra a vaját, a porcukrot és a vaníliás cukrot. Keverje hozzá a tojást.
- Adja hozzá a mogyorót, a rumot, a fűszereket és a folyékony csokoládét.
- Keverje össze a lisztet a sütőporral, és azt is keverje a tésztába.
- Egyenletesen ossza el a tésztát a formában, és helyezze be az osztót.  
Süsse a sütőben (középen) kb. 20 percig (szűrőpróba!).

7. Emelje ki az osztót a formából. Melegítse meg a baracklekvárt, és kenje rá a még meleg mézeskalácsokra.
8. Helyezze a sütőpapírt a mézeskalácsokkal együtt egy konyhai rácsra.
9. Melegítse meg a tortabevonót a csomagoláson található utasítások szerint. Kenje meg a kihűlt mézeskalácsokat a tortabevonóval, és még mielőtt megszárad a máz, válassza szét őket és szórja meg a gyalult mandulával.

**Változat sietőseknek:** Ne kenjen a mézeskalácsokra lekvárt és tortabevonót, hanem az osztó behelyezése után, szórja meg a tésztát az egyes rekeszekben aprított mandulával, pisztáciával, mogyoróval, aszalt gyümölcsökkel vagy csokoládéval. A különböző változatok között mindenki talál kedvére valót!

---

## Kávés brownie

### Hozzávalók:

1 sütőformához (18 darab) | Elkészítés: 25 perc | Sütés: 25 perc | Tápérték darabonként: kb. 220 kcal

- 250 g éticsokoládé (min. 70 % kakaótartalom)
- 40 ml erős, frissen elkészített kávé (pl. „Latin Grande“ a Tchibo kínálatából)
- 150 g vaj
- 200 g barna cukor
- 3 tojás (M-es méret)
- 100 g liszt
- 1 csipet só
- 1 ek. kakaónibs

### Ezenkívül:

- vaj a formához

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vékonyan zsírozza ki a formát és az osztót.
2. Aprítsa fel a keserű csokoládét.
3. Állandó keverés mellett forralja fel a kávé, a vajat és a cukrot, majd vegye le a tűzhelyről. Keverje hozzá a 200 g aprított csokoládét, olvassza meg, majd hagyja kb. 10 percre hűlni.
4. Keverje a tojásokat a egyenként, mindegyiket kb. 1 percre a csokoládés masszához.
5. Keverje hozzá a lisztet, a sót és a megmaradt aprított csokoládét.
6. Egyenletesen ossza el a tésztát a formában, szórja meg a kakaónibbel, és helyezze be az osztót.
7. Süsse a sütőben (középen) kb. 20 percre (szűrőpróba!). Egy kissé hagyja kihűlni, majd emelje ki az osztót a formából.