Kinuskiset mokkapalat

KAPPALEITA 16

VALMISTUSAIKA Tunti

### Ainekset

200 g voita tai margariinia

3 kpl kananmunia

3 dl sokeria

5 dl vehnäjauhoja

1/2 dl kaakaojauhetta

1 rkl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

2 dl kahvijuomaa

#### KUORRUTUS

200 g kinuskikastiketta

250 g mascarponejuustoa

#### PINNALLE

1 1/2 dl suolapähkinöitä

### Näin teet

1

Sulata rasva ja anna jäähtyä. Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita kuivat aineet keskenään. Sekoita ne viileän kahvin ja rasvan kanssa vuorotellen taikinaan.

200 gvoita tai margariinia

3 kpl kananmunia

3 dl sokeria

1 rkl leivinjauhetta

1/2 dl kaakaojauhetta

5 dl vehnäjauhoja

2 tl vaniljasokeria

2 dl kahvijuomaa

2

Levitä leivinpaperoidun uunivuoan tai -pellin (25 x 32 cm) päälle. Paista 200 asteessa 20 minuuttia. Anna pohjan jäähtyä.

3

Vaahdota kuorrutuksen aineksia muutama minuutti ja levitä kuorrute pohjan päälle. Koristele pinta rouhituilla pähkinöillä. Leikkaa paloiksi terävällä veitsellä.

200 g kinuskikastiketta

250 g mascarponejuustoa

1 1/2 dl suolapähkinöitä