Schwarzwald keksići

VRIJEME PRIPREME
> 60 minuta

BROJ PORCIJA
8 osoba



Sastojci

Sastojci:

Za tijesto:

- 320 g glatkog brašna
- 15 g kakao praha
- 100 g šećera
- 1 vrećica Sweet Chef vanilin šećera
- 200 g K Plus maslaca
- 1 K Plus jaje

Za nadjev:

- 200 g bijele čokolade
- 100 ml slatkog vrhnja
- 300 g K Plus Džem extra višnja
- 120 g Sweet Chef Premium čokolada za jelo i kuhanje

Skeniraj za prikaz na web stranici

Pomiješajte brašno, kakao, šećer, vanilin šećer i sol. Dodajte omekšali maslac i miksajte ručnim mikserom dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte jaje i mijesite tek dok ne dobijete glatko tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i ostavite da odstoji u hladnjaku oko 30 minuta.

Sitno nasjeckajte bijelu čokoladu. Zagrijte slatko vrhnje u lončiću do vrenja pa ga prelijte preko nasjeckane čokolade. Neprestano miješajte dok se sve potpuno ne otopi i ne nestanu grudice. Ohladite kremu nekoliko sati kako bi očvrsnula.

Zagrijte pećnicu na 180 °C. Razvaljajte tijesto na lagano pobrašnjenoj površini i izrežite krugove, te na polovici krugova izrežite malu rupu u sredini. Rasporedite kekse na lim obložen papirom za pečenje i pecite ih oko 10–12 minuta. Nakon pečenja ostavite ih da se potpuno ohlade.

Sitno nasjeckajte 100 g tamne čokolade za kuhanje i polako je otopite na vodenoj kupelji. Kratko umočite kekse s rupom u otopljenu čokoladu, stavite ih na papir za pečenje, pospite ostatkom nasjeckane čokolade i ostavite da se čokolada stisne.

Ohlađenu kremu izradite ručnim mikserom dok ne postane glatka, čvrsta i pogodna za slastičarsku vrećicu. Na pečene keksiće bez rupe istisnite prsten, ostavljajući sredinu praznom. Žličicom stavite malo džema od višanja u sredinu keksića. Na svaki nadjeveni keksić položite po jedan keksić s rupom.