

# Keksi u obliku snježne kugle

Zimski ukrašeni keksi u obliku snježnih kuglica sa šarenom glazurom od bjelanjaka i ukrasom.

oko 15 komada



potrebno malo iskustva

do 100 Min.



## Sastojci:

### Za lim za pečenje:

Kalupi za kekse  
papir za pečenje

### Prhko tijesto:

250 g pšeničnog brašna  
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
100 g šećera u prahu  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
1 jaje (veličine M)  
125 g mekog maslaca ili margarina  
1 vrh noža mljevenog cimeta

### Za ukrašavanje:

2 bjelanjaka (veličine M), jako svježa  
1 žlica soka od limuna  
300 - 400 g šećera u prahu  
Dr. Oetker jestive boje za kolače  
Dr. Oetker Dekor Božićna drvca  
Dr. Oetker Dekor mix zvjezdice  
Dr. Oetker Perle mix  
Dr. Oetker Mini dekor Sweet Rose  
Dr. Oetker Mini dekor Creation blue

## 1 Priprema:

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica 200 °C**

**Pećnica na vrući zrak 180 °C**

## 2 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke za tijesto i mikserom (lopaticama) izradite glatko tijesto, miješajući najprije kratko na najnižoj, a potom na najvišoj brzini. Tijesto razvaljajte na debljinu od približno ½ cm na lagano pobrašnjenoj radnoj površini i kalupom izrežite oko 15 snježnih kugli. Slamčicom s gornje strane izrežite malu rupicu. Malim kalupima izradite odgovarajući broj keksa i pecite.

**Nivo pećnice: sredina pećnice**

**Vrijeme pečenja: 9 - 11 Minute**



Mali motivi

**Nivo pećnice: sredina pećnice**

**Vrijeme pečenja: 6 - 8 Minute**

Kekse s papirom za pečenje povucite na kuhinjsku rešetku i ostavite da se ohladi.

### 3 Ukrašavanje:

Bjelanjak i sok od limuna mikserom (metlicama) čvrsto istucite. Postupno dodajte oko **275 g** šećera u prahu i izradite glatki, gusti preljev. 4 žlice preljeva obojite jestivom bojom u svijetlo plavu boju. Obojite po 2 žlice crvenom, žutom i zelenom bojom. Posudice u međuvremenu prekrijte vlažnim kuhinjskim papirom, budući da se preljev jako brzo stvrdnjava. Svaki preljev stavite u jednokratnu vrećicu za ukrašavanje ili papirnatu vrećicu za ukrašavanje i dobro zatvorite. U zadnji dio dodajte toliko šećera u prahu da dobijete preljev koji možete dobro nanositi.

- 4 Gotov preljev stavite u vrećicu za ukrašavanje s vrlo malim okruglim otvorom ili u papirnatu vrećicu za ukrašavanje. Obrise snježne kugle izradite bijelim preljevom. Ostavite da se osuše. S papirnatih vrećica za ukrašavanje odrežite mali vrh i ispunite unutarnje površine preljevom u boji (tehnika „floating“). Ukrasite malim keksima i ukrasima. Male kekse po želji ukrasite preljevom. Ostavite sve da se dobro osuši.

#### Tip from the Test Kitchen

- Tekući preljev može se vrlo jednostavno čačalicom ili drvenim štapićem za ražnjice potisnuti u rubne dijelove.
- Ako je tijesto ljepljivo, stavite ga omotanog u foliju za čuvanje svježine oko 30 minuta na hladno.
- Keksi se u dobro zatvorenim kutijama mogu čuvati oko 2 tjedna.

