

# Neodoljivi pingvini

Slatki keksi u obliku pingvina

18 - 20 komada



potrebno malo iskustva

do 80 Min.



## Sastojci:

### Za lim za pečenje:

papir za pečenje

### Prhko tijesto:

150 g pšeničnog brašna

1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
75 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

1 prstohvat soli

50 g maslaca ili margarina  
(mekog)

1 jaje (veličine M)

50 g Dr. Oetker Lješnjak krokanta

### Za ukrašavanje:

oko 150 g Dr. Oetker Fondant  
Dekor bijeli

Dr. Oetker Crvena boja za kolače

Dr. Oetker Žuta boja za kolače

Dr. Oetker Crna boja za kolače

150 g šećera u prahu

oko 2 žlice vode

## 1 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo u zdjeli. Dodajte ostale sastojke i mikserom (spiralnim nastavcima) najprije kratko na najnižoj, a potom na najvećoj brzini izradite tijesto. Tijesto spljoštite, omotajte folijom za čuvanje svježine i stavite oko 30 minuta u hladnjak.

## 2 Priprema:

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak oko 160 °C**

- 3 Tijesto na pobrašnjenoj radnoj površini razvaljajte na debljinu od približno ½ cm. Kalupom za kekse ili nožem izrežite ovalne kekse približnih dimenzija 8 x 6 cm, stavite ih na lim za pečenje i pecite.

**Vrijeme pečenja: oko 12 Minute**

Kekse s papirom za pečenje povucite na radnu površinu i ostavite da se ohlade.

**4** Ukrašavanje:

Fondant tanko razvaljajte između razrezane vrećice za zamrzavanje te kalupom za kekse ili nožem izrežite 12 manjih ovalnih krugova (oko 3,5 x 5,5 cm). Pomiješajte crvenu i žutu boju za kolače tako da dobijete narančastu boju te ostatak fondanta obojite dobivenom bojom. Odvojite oko 36 komadića veličine koštice trešnje; prvo oblikujte u kuglice, a potom u ravne kapljice.

- 5** Šećer u prahu i vodu pomiješajte u gust preljev. Polovicu preljeva prema uputama na omotu obojite crnom bojom za kolače i premažite 12 ovalnih kekse. Manje ovalne krugove od fondanta nalijepite na crne ovalne kekse tako da izgledaju poput trbuha. Svakom pingvinu utisnite dvije kapljice kao stopala i 1 kapljicu kao kljun. Po potrebi ih zalijepite šećernim preljevom. Od bijelog i crnog fondanta izradite oči te ih zalijepite na predviđeno mjesto. Preostale ovalne kekse premažite bijelim preljevom i ostavite ih da se stvrdnu. Poslužite ih kao sante leda uz pingvine.

Tip from the Test Kitchen

- Keksi se u dobro zatvorenoj kutiji mogu čuvati oko 2 tjedna.