

Zvezdasti keksi s čokoladnim ukrasima

Punjeni kolačići ukrašeni čokoladnim srcima

oko 35 komada    potrebno malo iskustva do 40 Min.



Sastojci:

Za lim za kolače:
papir za pečenje

Tijesto:
275 g pšeničnog brašna
150 g mekog maslaca ili margarina
100 g šećera u prahu
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 jaje (veličine M)
cimeta, klinčića, anisa, muškarnog oraščića

Za ukrašavanje:
oko 150 g Dr. Oetker Kuvertira
bijela čokolada
oko 75 g tamne čokolade
3 pakiranja Dr. Oetker
Čokoladnih srca

1 Tijesto:

Uspite brašno u posudu. Dodajte ostale sastojke i od svega mikserom (lopaticama) najprije kratko pri najmanjoj, a potom pri najvećoj brzini izradite tijesto. Tijesto zamotajte u proziranu foliju za čuvanje svježine i stavite na 30 min. u hladnjak.

2 Priprema:

Lim obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

Radnu ploču pospite brašnom pa tijesto izvaljajte na debljinu od oko 3 mm. Izrežite krugove (oko 4,5 cm), položite ih na lim i stavite peći.

Vrijeme pečenja: oko 12 Minuta

Kekse zajedno s papirom za pečenje izvucite na rešetku za kolače i ostavite da se ohlade.

3 Ukrašavanje:

Kuvertiru i tamnu čokoladu grubo isjeckajte i svaku zasebno otopite na pari pri slaboj vatri. Tako otopljene stavite u jednokratnu vrećicu za ukrašavanje ili u vrećicu za zamrzavanje i odrežite mali kut. Na gornje kekse naštrcajte malo bijele kuvertire pa oko nje zalijepite 5 tamnih čokoladnih srca kako bi dobili oblik zvijezde (odn. naštrcajte tamnu čokoladu i stavite bijela srca). Na druge kekse naštrcajte bijelu, odn. tamnu čokoladu pa kekse spojite. Neka se čokolada stvrdne.

Napomena: U paketima ima više tamnih srca, zato je za punjenje potrebno više bijele kuvertire.

Tip from the Test Kitchen

- U dobro zatvorenim kutijama ove kekse možete čuvati oko 3 tjedna.