



ČOKOLADNI KEKSIĆI UZ JUTARNJU KAFU

Kombinacija hrskavog keksa sa crnom i belom čokoladom.

Potrebno je za 60 komada (manje od toliko nema ni smisla praviti):

200 g čokolade sa 52% kaka

190 g maslaca

200 g šećera

80 g meda

3 jaja

450 g mekog brašna

35 g kaka u prahu

8 g sode bikarbone

8 g praška za pecivo

prstohvat soli

cimet, korica naranče, kardamom

bela čokolada za punjenje – 60 kockica



1. Na laganoj vatri otopite čokoladu i maslac. Ostavite sa strane da se malo ohladi. Dodajte med. U posebnu posudu prosejte brašno sa sodom i praškom za pecivo te kakaom i soli. Ukoliko stavljate začine dodajte ih u brašno. Mikserom izmešajte jaja sa šećerom. Ne treba puno mešati. Dodajte im otopljenu čokoladu i maslac i još malo izmešajte da se šećer otopi. Polako dodajte mešavinu brašna. Možete sve mešati mikserom na manjoj brzini. Dobit ćete mekše testo. Pokrijte ga prozirnom folijom tik uz testo i ostavite na hladnom barem pola sata.

2. Kašičicom vadite kuglice testa (težine oko 20 g), zarolajte ih u kuglu, ravnomerno rastanjite da dobijete diskove i na sredinu svakog stavite kockicu bele čokolade. Lagano presavijte krajeve preko kockice da se na sredini spoje. Još jednom rukama “svaljajte” keksić u oblik “pljosnate loptice” i okrenite spojeve prema dole. Keksiće slažite na pek papir. Nemojte ih stavljati preblizu jedan drugom jer će se tokom pečenja malo raširiti.

3. Testo je inače strukture mekog plastelina i lepo se može raditi s njim, ne lepi se za ruke i bez problema mu se spoje krajevi. Dodatno brašno mu nije potrebno. Ukoliko vam se počne lepiti za ruke to je zbog toga što su vam ruke tople. Operite ih u hladnoj vodi i nastavite s keksićima. Oblikovane kekse, poslagane na tepsije stavite ponovno na hlađenje. Ovaj put im je potrebno malo više vremena da se ohlade i da se dobro stegnu, barem 3 sata u hladnjaku.

4. Upalite pećnicu na 180°C da se zagreje. Stavite keksiće u pećnicu i peći 12 do 14 minuta te pazite da vam se ne prepeku! Keksići će na lagani dodir odmah dok su vrući, biti mekani i izgledaće kao da nisu pečeni, no nemojte se zavarati, keksići su pečeni – hlađenjem će otvrdnuti. Ostavite da se ohlade na tepsiji. I to je to! Dok su topli – bela čokolada iz sredine će se razlivati kad ih prelomite. Hlađenjem će i ona malo očvrnuti, no i dalje će biti fino kremasta – pravo srce keksića!