

# Išler Keksi Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 20 minuta

Spremno za 80 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Tijesto za Kekse:

- Glatko brašno 200g
- Maslac 115g
- Lješnjaci, tostirani i mljeveni 60g
- Šećer u prahu 70g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)

## Čokoladni Buttercream:

- Žumanjci 80g
- Šećer 130g
- Maslac 200g
- Čokolada 55-60% 130g
- Rum 15g

## Čokoladna glazura:

- Čokolada 55-60% 150g
- Biljno ulje 15g

## Upute

1. Da biste napravili tijesto stavite omekšani maslac i šećer u prahu u posudu samostojećeg miksera i miksajte plosnatim nastavkom dok smjesa ne postane kremasta. Dodajte jaje i nastavite miksati. Izmiješajte prosijano brašno s tostiranim mljevenim lješnjacima, pa tu smjesu umiješajte u smjesu maslaca, šećera i jaja. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i stavite ga u hladnjak na 2 sata.
2. Razvaljajte ohlađeno tijesto na pobrašnjennoj površini na debljinu od 5mm.
3. Izrežite krugove promjera 5cm i stavite ih na lim za pečenje obložen masnim papirom.
4. Pecite kekse na 180°C 10-15 minuta dok ne porumene.
5. Izvadite ih iz pećnice i ostavite ih da se ohlade.
6. Da biste napravili čokoladni buttercream stavite žumanjke u posudu samostojećeg miksera s pjenjačom. Šećer i malo vode, dovoljno tek da prekrije šećer, stavite u lonac. Čokoladu otopite u mikrovalnoj pećnici. Počnite miksati žumanjke, a šećerni sirup skuhajte do 118°C. Izlijte sirup u žumanjke i nastavite miksati smjesu. Kada se smjesa ohladi, postupno joj dodajte omekšani maslac. Dodajte otopljenu čokoladu. Pazite da čokolada ne bude prevruća jer bi mogla otopiti maslac u kremi. Na kraju dodajte rum.
7. Napunite kekse buttercreamom. Stavite kremu u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 10mm, i istisnite malo buttercreama na ravnu stranu jednog keksa. Pritisnite kremu ravnom stranom drugog keksa kako biste dobili sendvič od keksa. Zagladite bočnu stranu silikonskom špatulom.
8. Stavite kekse u hladnjak da se stisnu prije glaziranja.
9. Da biste napravili glazuru otopite čokoladu i umiješajte ulje.
10. Stavite kekse na rešetku i glazirajte ih. Ostavite ih da se stisnu i ukasite ih otopljenom bijelom čokoladom. Spremite Išlere u hladnjak.