

Keksići s Fondanom za Darivanje Novorođenčeta

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 40 minuta plus dekoriranje

Razina : Napredna

Sastojci:

Tijesto za Kekse:

- Glatko brašno 300g
- Maslac 150g
- Šećer u prahu 100g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Vanilija u prahu po želji
- Korica limuna 5g

Royal Icing (Kraljevska Glazura):

- Bjelanjak u prahu 115g
- Šećer u prahu 480g
- Mlaka voda 75g

Za Ukrašavanje:

- Fondan – ružičasti, bijeli i bež 500g
- Šećer u prahu za valjanje
- Perlice, mrvice i druge dekoracije po želji

Upute

1. Obložite lim za pečenje masnim papirom i stavite ga sa strane.
2. Pripremite rezače za kekse, valjak za tijesto, kist i med.
3. Napravite prhko tijesto. Kremasto izmiksajte omekšani maslac i šećer u prahu. Dodajte vaniliju i koricu limuna. Dodajte jaje i miksajte dok smjesa ne postane glatka. Prosijte brašno i umiješajte ga u smjesu silikonskom špatulom. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju, spljoštite ga i ostavite u hladnjaku jedan sat.
4. Kada se tijesto ohladi i odmori, razvaljajte ga na pobrašnjenjnoj površini na debljinu od 5mm.
5. Izrežite keksiće i stavite ih na pripremljeni lim za pečenje.
6. Pecite ih na 180°C oko 10 minuta, dok ne porumene.
7. Izvadite keksiće iz pećnice i ostavite ih da se potpuno ohlade.
8. Izmijesite fondan dok ne omekša.
9. Razvaljajte ga na debljinu od 2mm i izrežite oblike koristeći iste rezače kojima ste izrezali kekse.
10. Stavite malo meda na jednu stranu fondana i zalijepite ga na keks. Med će poslužiti kao ljepilo kako bi se fondan zalijepio za keks.
11. Zagladite fondan dlanom.
12. Da biste napravili royal icing (kraljevsku glazuru) stavite bjelanjak u prahu i šećer u prahu u posudu samostojećeg miksera s pjenjačom. Dodajte vodu i miksajte na srednjoj brzini dok smjesa ne postane glatka.
13. Stavite royal icing u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 2mm i ukasite keksiće. Dodajte perlice i mrvice po želji.