

# Jednostavni Čokoladni Čipkasti Sendvič Keksi Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 10 minuta

Spremno za 20 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## Sastojci:

### Čipkasti keksi - osnovna smjesa:

- Šećer u prahu 120g
- Mljeveni bademi 60g
- Maslac, otopljeni 60g
- Sok od naranče 60g
- Korica naranče 2g

### Zlatni čipkasti keksi:

- Osnovna smjesa za čipkaste kekse 150g
- Glatko brašno 25g

### Čokoladni čipkasti keksi:

- Osnovna smjesa za čipkaste kekse 150g
- Glatko brašno 15g
- Kakao prah 5g

### Svileni ganache od tamne čokolade:

- Slatko vrhnje (35%) 250g
- Glukozni sirup 20g
- Želatina 2g (1 listić želatine)
- Tamna čokolada (60% kaka) 125g

## Upute

1. Da biste napravili smjesu za čipkaste kekse, stavite prosijani šećer u prahu u zdjelu. Dodajte mljevene bademe i promiješajte pjenjačom. Zatim dodajte otopljeni maslac, sok od naranče i koricu naranče, pa izmiješajte pjenjačom da se sjedini. Podijelite smjesu u dvije zdjele, po 150g u svaku.
2. Da biste napravili zlatne čipkaste kekse dodajte brašno u prvu zdjelu i promiješajte.
3. Da biste napravili čokoladne čipkaste kekse dodajte brašno i kakao prah u drugu zdjelu i dobro promiješajte.
4. Stavite žličicu smjese za zlatne keksiće na lim za pečenje obložen masnim papirom, a zatim je razmažite u oblik kruga. Ponavljajte postupak dok ne napunite lim. Pobrinite se da ostavite otprilike 2,5cm prostora između keksića, jer će se raširiti za vrijeme pečenja. Pecite ih na 180°C otprilike 7-8 minuta, dok ne porumene na rubovima.
5. Kada su keksići gotovi, na svaki keks stavite okrugli rezač promjera 7,5cm i malim nožem odrežite višak. Ponavljajte postupak dok ne odstranite višak sa svih keksića. Važno je da ovo napravite odmah, dok su keksići još vrući, jer kada se ohlade postat će jako hrskavi i krhki.
6. Okrenite keksiće kako bi im premazali dno jajetom. Morate to napraviti jer čipkasti keksići brzo upijaju vlagu što znači da će ih ganache brzo namočiti. Kada se to dogodi, neće više biti hrskavi. Premazivanje jajetom će biti kao lakiranje i impregnirat će im površinu, tako da će duže ostati hrskavi. Zatim ih vratite u pećnicu na još 2 minute, pa ih ostavite da se potpuno ohlade.
7. Ponovite cijeli postupak sa smjesom za čokoladne čipkaste keksiće.
8. Da biste napravili svileni čokoladni ganache namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite vrhnje u stakleni vrč i dodajte mu glukozni sirup. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Zatim dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite tamnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage i postupno joj dodajte vruće vrhnje. Dobro promiješajte nakon svakog dodavanja. Prebacite smjesu u stakleni vrč, i izradite je štapnim mikserom dok ne postane glatka. Zatim je pokrijte prozirnom folijom i stavite u hladnjak na nekoliko sati ili preko noći.

9. Stavite svileni ganache u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i prvo istisnite prsten po obodu keksa. Zatim ispunite sredinu i sve pokrijte drugim keksićem.
10. Evo, vaši jednostavni čokoladni čipkasti keksi su gotovi, i savjetujem vam da ih servirate sa sočnim svježim jagodama! Uživajte!