

# Linzer Keksi od Kokosa i Malina

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 7 minuta

Spremno za 22 minute plus hlađenje

Razina : Početnik

## Sastojci:

### Tijesto za kekse:

- Glatko brašno 200g
- Maslac 150g
- Šećer u prahu 85g
- Ribani kokos 40g
- Jaje 40g (1 malo jaje)

### Za ukrašavanje:

- Bjelanjak za umakanje 30g (1 bjelanjak)
- Ribani kokos za valjanje
- Džem od malina 100g
- Bijela čokolada 100g
- Tamna čokolada 100g
- Ribani kokos po potrebi
- Liofilizirane maline po potrebi
- Smeđi šećer po potrebi

## Upute

1. Da biste napravili tijesto stavite prosijano brašno, šećer u prahu i ribani kokos u veliku zdjelu i dobro promiješajte pjenjačem. Dodajte hladni maslac narezan na kockice i utrljajte suhe sastojke u maslac vrhovima prstiju dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte jaje i umiješajte ga plastičnom strugalicom za tijesto. Nastavite mijesiti rukama dok ne dobijete jednoliko tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju, spljoštite ga i stavite u hladnjak na jedan sat.
2. Razvaljajte ohlađeno tijesto na debljinu od 3mm podesivim valjkom za tijesto. Izrežite kekse. Ja sam napravila okrugle i kekse u obliku srca, ali vi možete napraviti bilo koji oblik koji želite. Pazite da izrežete jednaki broj keksa koji idu na dno i onih s rupicom koji idu na vrh.
3. Stavite kekse na lim za pečenje prekriven perforiranom silikonskom podlogom, a zatim ih pokrijte drugom perforiranom silikonskom podlogom. Na taj način će se jednoliko ispeći, i imat će uzorak s obje strane. Ukoliko nemate perforiranu silikonsku podlogu možete ih staviti na masni papir. Stavite lim za pečenje u hladnjak na 15 minuta, a zatim pecite kekse na 180°C otprilike 6-7 minuta.
4. Kada budu gotovi, uzmite nekoliko keksića i umočite im rubove u bjelanjak, a zatim ih uvaljajte u ribani kokos. Stavite ih u pećnicu na još 2 minute, a zatim ih ostavite da se ohlade.
5. Dio keksića umočite do pola u temperiranu bijelu čokoladu, a dio u temperiranu tamnu čokoladu. Stavite ih na masni papir. Dok je čokolada još ljepljiva pospite po njoj ribani kokos, liofilizirane maline ili smeđi kristal šećer.
6. Kada se čokolada stisne napunite kekse džemom od malina. Istisnite džem od malina na donji dio keksa, i poklopite gornjim dijelom (s rupicom). Istisnite još malo džema u rupicu. Ponavljajte postupak dok ne spojite sve kekse.
7. Eto, vaši Linzer keksi od kokosa i malina su gotovi! Uživajte!