

Keks s lješnjacima i filom od vina



Potrebni sastojci:

Keks:

- 125 g maslaca
- 120 g šećera u prahu
- 150 g mljevenih lješnjaka (prethodno pečenih i oljuštenih)
- 1/2 najmanje kašičice cimeta
- malo korice limuna
- 1 žumanjak
- 3 kašike milerama
- 300 g + još za posipanje pri valjanju brasna (meko bijelo pšenično T400)
- 1 kašičica praška za pecivo

Fil:

- 200 ml rose vina (ili po želji nekog omiljenog crnog)
- 2 kašike gustina
- 4 kašike šećera
- 40 g čokolade za kuhanje
- 20 g maslaca

Izrada:

Keks:

Pjenasto umutiti maslac sobne temperature sa šećerom u prahu, dodati mljevene lješnjake, cimet i malo izrendane korice limuna (ili narandže), a zatim i žumanjak i mileram i još malo mutiti. Dodati prosijano brašno i prašak za pecivo i umijesiti glatko tijesto.

Smjesu rastanjiti u formu diska na prozirnoj foliji, umotati i ostaviti u frižider 1h ili 20-ak min u zamrzivač.

Podlogu posuti brašnom i pažljivo razvaljati tijesto vrlo tanko. Kalupićima praviti zvjezdice (ili formu koju želite) i stavljati ih u pleh na pek papir....polovini zvjezdica malim kalupićem formirati male zvjezdice na sredini. Peći vrlo kratko nekih 10-ak minuta na temp. oko 150 st. (pečenje prilagodite vašoj rerni). Ostaviti da se keksići prohlade.

Fil:

Staviti 1.5 dl vina u malu šerpicu da se zagrije (ako imate u vino stavite zvjezdasti anis pri zagrijavanju). U preostalim 50 ml razmutiti 2 kašike gustina i šećer, te dodati u zagrijano vino miješajući dok se ne zgusne. U toplu smjesu dodati čokoladu i maslac i miješati dok se sve ne sjedini.

Šuplje keksiće prvo posuti sa prah šećerom, pa tek onda preći na filovanje.

Stavljati malo fila kašičicom na cijele zvjezdice i preklopiti sa šupljim zvjezdicama (malo više fila staviti na sredinu).

Prijatno!