

# Vanilija keks torta (u obliku zeke)



**Potrebni sastojci za zeku 22x16.8 cm:**

## Tijesto za keks:

- 250 g omekšalog maslaca
- 180 g šećera u prahu
- prstohvat soli
- 1 kesica Dr. Oetker Finesse arome Bourbon vanilije
- 1/2 bočice Dr. Oetker aroma vanilije
- 2 kom žumanjaka
- 400 g mekog (glatkog) brašna
- 5 g Dr. Oetker praška za pecivo

## Fil:

- 400 g bijele čokolade za jelo i kuhanje
- 2 dl slatkog vrhnja (biljno)
- 1 dl slatkog vrhnja
- 300 g mascarpone sira (sobne temperature)
- 2 vrećice Dr. Oetker limun šećera

- pekmez od jagoda

## Dekoracija:

- komadići jagoda,
- kumkvat
- listići mente,
- pistacije
- Dr. Oetker šarene mrvice

## Izrada:

### Tijeto za keks:

U odgovarajućoj posudi izmiksati omekšali maslac, šećer u prahu i prstohvat soli. Dodati arome bourbon vanilije i obične vanilije, a zatim i žumanca i izmiksati. Dodati i prosijane brašnaste sastojke i rukom zamijesiti tijesto. Podijeliti na 3 jednaka dijela, oblikovati u diskove i zamotati u prozirnju foliju. Ostaviti na hlađenje u frižider 1 h.

Dok se tijesto hladi pripremiti šablon za zeku iz priloga (isprintati i izrezati makazama). Nakon isteka vremena od 1 h, rernu uključiti na 170 °C da se zagrijava. Prvi dio tijesta razvaljati na blago pobrašnjenom pek papiru na debljinu od oko 3 mm (po potrebi posipati sa vrlo malo brašna), postaviti na tijesto papir (šablon) i ostrim nožem izrezati oblik zeke. Ostatke tijesta sjediniti i vratiti u frižider dok ne napravite i druga dva biskvita (na kraju od svih ostataka ćete napraviti keksiće u oblicima po želji). Zeku zajedno sa pek papirom prebacite u odgovarajući pleh. Izbockajte tijesto viljuškom, i prije pečenja stavite u zamrzivač na oko 10 minuta. Peći u zagrijanoj rerni na 170°C oko 12-15 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, pazite da tijesto ne izgori). Kad izvadite keks iz rerne još će biti mekan. Ostavite da se ohladi u plehu, a hlađenjem će keks očvrnuti. Manje forme keksića zahtijevaju kraće vrijeme pečenja (oko 10 minuta) zato razdvojite pečenje većih i manjih oblika. Postupak ponovite i sa preostala 2 dijela tijesta. Na kraju u jednom većem plehu od ostataka tijesta pripremite i manje keksiće u oblicima po želji.

### Fil:

Čokoladu izlomiti u odgovarajuću šerpicu, prelići sa 2dl slatkog vrhnja i zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada potpuno ne otopi. Smaknuti sa šporeta i nakon 15 minuta hlađenja dodati maskarpone sir sobne temperature u koji smo prethodno dodali 2 vrećice limun šećera i izmiksali. Sir u ganache krem umiješati silikonskom špatulom dok se potpuno ne sjedini sa kremom (za miješanje ne koristiti mikser). Preostalih 1 dl slatkog vrhnja izmiksati i dodati u prethodnu smjesu uz ručno miješanje silikonskom špatulom. Ostaviti na hlađenje (može i u zamrzivač) dok se krem ne stegne. Ohlađen krem prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu u koju smo stavili željeni zvjezdasti ili okrugli nastavak.

U drugu plastičnu poslastičarsku vrećicu staviti par kašika pekmeza od jagoda.

Na tanjir za torte položiti prvi biskvit, nanijeti fil, a zatim i pekmez od jagoda (količina proizvoljna, pogledati slike pripreme), postupak ponoviti i sa drugim biskvitom, a na treći nanijeti samo bijeli fil i ukasiti po želji jagodama i kumkvatom, listićima mente, pistacijama i šarenim šećernim mrvicama... Tortu čuvati na sobnoj temperaturi u zvonu za torte nekoliko sati, a zatim poslužiti. Male keksiće možete ostaviti samo u vanila verziji, a možete ih i spajati pekmezom po želji i ukasiti šećernom ili čokoladnom glazurom. Prijatno!