

Puter keksići – 4 vrste



Priprema:

Izmiksati maslac sobne temperature sa šećerom u prahu, žumancima, vanilin šećerom i aromom bourbon vanilije. Dodati prosijano brašno i umijesiti.

Podijeliti na 4 jednaka dijela.

U jedan dio dodati mljevene pistacije i 2, 3 kašike ulja i umijesiti tako da dobijete smjesu koja nije ni prečvrsta ni prmekana.

U drugi dio dodati mljevene pečene lješnjake i 2,3 kašike ulja i umijesiti.

U treći dio dodati kakao pomiješan sa uljem, a ako ćete raditi špic keksiće od ove smjese onda dodati i malo milerama tako da se smjesa može protisnuti kroz vrećicu za ukrašavanje sa zvjezdastim nastavkom.

Četvrti dio ostaviti u izvornoj – vanilija verziji.

Od smjese sa pistacijama formirati kuglice težine 20 g i drškom kuhače na sredini napraviti udubljenje. Keks premazati sa malo bjelanjka i uvaljati u mljevene pistacije.

Od smjese sa lješnjacima takođe formirati kuglice težine 20 g i na isti način napraviti udubljenje.

Kakao smjesu direktno istiskati na pek papir pomoću plastične vrećice za ukrašavanje i zvjezdastog nastavka. Na srediti formirati udubljenje na isti način kao i za prethodne keksiće.

Vanilija keksiće pravimo tako što između 2 pek papira razvaljamo tijesto na debljinu od nekoliko mm i pomoću kalupa formiramo željene oblike.

Keksiće rasporediti u veliki pleh od rerne 42x32 cm obložen pek papirom (biće potrebne 2 ture). Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170°C 13-14 min keks sa pistacijama i lješnjacima, a keks sa kakaom i vanilijom oko 9-10 min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, jako je bitno da keks ne izgori).

Kad su keksići pečeni i ohlađeni, puniti punjenjem po želji (džem, nutela, krem od pistacija). Za keks od vanilije prije spajanja, gornje polovice prvo posipati šećerom u prahu.

Keksiće čuvati u limenim kutijama za keks.

Potrebni sastojci:

- 250 g maslaca (sobne temperature)
- 170 g šećera u prahu
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse arome Bourbon vanilije
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera
- 2 žumanca (L veličina)
- 400 g brašna (meko, glatko)

Još potrebno:

- 50 g mljevenih pistacija + 2,3 kašike ulja, malo bjelanjka i pistacije za valjanje keksića
- 70 g pečenih mljevenih lješnjaka + 2,3 kašike ulja
- 5 g Dr. Oetker kakaoa za kolače + 2-3 kašike ulja, + mileram po potrebi za špic keksiće

Za punjenje:

- Džem od malina ili kajsija
- nutela
- krem od pistacija

- Šećer u prahu za posipanje keksića