

Zimski đumbir keksići



Vrijeme pripreme: 1h (+2h za odmaranje tijesta)

Potrebni sastojci:

Keksići:

- 125 g maslaca (sobne temperature)
- 100 g muscovado šećera
- 120 g melase
- 360-370 g brašna (meko, glatko)
- 2 jaja (M veličina)
- 1/2 najmanje kafene kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
- 2 vrećice Dr. Oetker Finesse Arome Bourbon Vanilije
- 1.5 čajna kašičica đumbira u prahu
- 2 čajne kašičice mljevenog cejlonskog cimeta
- 1/4 čajne kašičice mljevenog klinčića
- 1/4 čajne kašičice zvjezdastog anisa u prahu
- 1/4 čajne kašičice muškarnog oraščića

Royal icing:

- 1 bjelanjak
- 200-250 g šećera u prahu (fino mljevenog i prosijanog)
- malo limunovog soka

- zelena boja za kolače
- crvena boja za kolače

Još potrebno:

- Dr. Oetker Mix soft perle
- Dr. Oetker Mix zvjezdice

Priprema:

Pjenasto umutiti maslac sobne temperature sa muscovado šećerom i melasom.

Brašno prosijati i pomiješati sa začinima i praškom za pecivo. Dodati blago umučena jaja, Finesse aromu bourbon vanilije i prethodno izmiksanu smjesu maslaca, šećera i melase.

Rukom umijesiti tijesto (količina brašna zavisi od vrste proizvođača kao i veličine jaja). Trebate dobiti glatko, srednje čvrsto tijesto. Formirati disk, zamotati u prozirnu foliju i ostaviti u frižideru na minimum 2h (ili preko noći).

Nakon što je tijesto odmorilo u frižideru, premijesiti ga i podijeliti na 2 dijela.

Prvi dio razvaljati na blago pobrašnjenom papiru za pečenje na debljinu od par milimetara. Kalupićima različitih veličina za „Đumbir čovječuljka“ formirati keksiće i ređati ih u veliki pleh od rerne (40x30cm) koji smo obložili pek papirom. Ostatke tijesta ponovo umijesiti i na isti način razvaljati i ponavljati postupak dok ne utrošite sve tijesto. Na isti način formirati keksiće i od druge polovine tijesta (oblike možete raditi po želji, ne nužno sa ovim kalupom).

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 175°C oko 9 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, keksići ne smiju izgoriti!). Ohladiti prije ukrašavanja.

Za royal icing u 1 bjelanjak postepeno dodavati fino mljeven i prosijan šećer u prahu. Miksati najmanjom brzinom miksera do željene čvrstoće. U toku miksanja dodati i malo limunovog soka. Umučenu smjesu podijeliti na 3 dijela (najveći dio ostaviti u bijeloj boji, a u manje dijelove smjese dodati crvenu i zelenu boju za kolače i promiješati dok se ne dobije ujednačena smjesa). Royal icing prebaciti u plastične vrećice za zamrzivač i vrhove vrećica odrezati makazama formirajući najmanje moguće otvore. Ukrasiti keksiće po želji, a za dugmiće na čovječuljcima koristiti Dr. Oetker Dekor Mix soft perle i Dr. Oetker Mix zvjezdice.

Keksiće čuvati u staklenim ili limenim kutijama za keks.

Napomena: Prilikom izrade keksića bilo bi dobro da radite u prostoriji u kojoj nije previsoka temperatura kako se tijesto ne bi brzo zagrijavalo i kako bi mogli lakše formirati željene oblike keksića.