

# Dvostruko Čokoladni Štrcani Keksi Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 12 minuta

Spremno za 32 minute

Razina : Napredna

## Sastojci

### Čokoladni Štrcani Keksi:

- Maslac 250g
- Šećer u prahu 125g
- Vanilija u prahu po želji
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Glatko brašno 270g
- Kakao prah 30g

### Čokoladni Ganache:

- Tamna čokolada 150g
- Slatko vrhnje 150g
- Maslac 60g

## Upute

1. Obložite veliki lim za pečenje masnim papirom i pripremite dvije dresir vrećice (jednu s nastavkom koji ima uzorak pletenine od šibe, a drugi s okruglim nastavkom od 10mm).

2. Da biste napravili tijesto za kekse, kremasto izradite omekšani maslac sa šećerom u prahu i vanilijom u prahu. To možete napraviti u samostojećem mikseru s plosnatim nastavkom, ručnim mikserom ili pjenjačom.
3. Dodajte jedno jaje srednje veličine i istucite.
4. Dodajte prosijano brašno i kakao prah i umiješajte ih silikonskom špatulom.
5. Napunite dresir vrećicu s nastavkom koji ima uzorak pletenine od šibe tijestom, i istisnite trake duge 7cm.
6. Stavite lim za pečenje u hladnjak na 15-20 minuta da se tijesto stisne.
7. Pecite keksiće na 180°C otprilike 10-12 minuta.
8. Izvadite ih iz pećnice i ostavite da se ohlade.
9. Da biste napravili ganache, nasjeckajte čokoladu i zagrijte slatko vrhnje do vrenja. Odmah ga prelijte preko nasjeckane čokolade. Ostavite smjesu jednu minutu, a zatim miješajte dok ne dobijete jednoliku i sjajnu kremu. Dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi.
10. Ostavite ganache na sobnoj temperaturi da se stisne dok ne bude dovoljno čvrst za istiskivanje.
11. Stavite ganache u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 10mm.
12. Istisnite jednu traku ganachea na keks, a zatim pokrijte to drugim keksom.
13. Ostavite kekse u hladnjaku na 10-15 minuta da se stisnu.