

Chocolate crest



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za keksice:

- 2 žumanceta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja kakaa
- 2 kašikeslatke pavlake
- 225 g putera
- 2 kašičice ekstrakta vanilije
- 2 šolje brašna

Za kremu:

- 1/3 šoljemedi
- 1/3 šolje slatke pavlake
- malo ekstrakta vanilije
- 100 g čokolade za kuhanje
- 25 g putera

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati kakao, slatku pavlaku, omekšali maslac, ekstrakt vanilije i na kraju brašno. Zamijesiti glatko tijesto. Od dobivene mase kidati loptice, uvaljati ih u kristal šećer, te redati ih na pleh obložen papirom za pečenje, na sredini svake loptice praviti udubljenje pomoću drške od kuhane. Praviti razmak između kuglica jer se malo rašire prilikom pečenja. Peci na 180 C 10 minuta. Pripremamo kremu: Med, slatku pavlaku, margarin i čokoladu za kuhanje staviti na lagano vatru da se otopi, miješati da masa bude jednolika, ne smije proključati. Dodati ekstrakt vanilije. Ostaviti da se dobro ohladi. Ohlaenom kremom puniti keksice.

Savet