

# **Šareni keks**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

## **Sastojci**

### **Za svetlo testo**

- **225 g** putera
- **100 g** šecera
- **1 kašika** ekstrata od valile
- rendana kora narandže
- **60 g** gustina
- **250 g** brašna

### **Za tamno testo:**

- **225 g** putera
- **100 g** šecera
- **1 kašika** ekstrata od vanile
- **55 g** kakao praha
- **50 g** gustina
- **200 g** brašna

### **Za ukrašavanje nepecenog keksa:**

- **100 g** šarenih mrvica

## **Priprema**

Svetlo testo: Puter umutiti sa šecerom, kašikom ekstrata od vanile, dodati narendanu koru jedne pomorandže,

dodati gustina, lagano umešati brašno. Sve fino umesiti u glatku smesu, zamotati u kesu i staviti u frižider na hlaenje. Crno testo: Puter umutiti sa šecerom i kašikom ekstrata vanile, dodati kakao prah, dodati gustin i brašno. Umesiti glatko testo i staviti u kesu i u frižider na hlaene. Belo i crno testo se hlađi 1 sat u frižideru. Ohlaeno testo podeliti na 3 dela, tako da se dobije 3 bela i 3 crna dela. Svaki deo testa razviti, pa preko belog testa staviti crno testo i uviti u rolat. Svaki rolat uvaljati u coko ili u šarene mrvice, pa rolate zaviti u alu foliju i ostaviti u frižider da prenoci. Sutradan rolate iseci na prst širine i peci 20 minuta na 150 C.

## Savet