

Becki koko keks



težina: **lako**

za: **24** osoba

време pripreme: **50** min

Sastojci

Za keks:

- **250 g**margarina
- **100 g**prah šecera
- **2**belanceta
- **50 g**kakaoa
- **250 g**brašna

okoladni fil:

- **100 ml**slatke pavlake
- **100 g**cokolade

Dekoracija:

- **50 g**cokolade

Priprema

Margarin umutiti penasto sa prah šećerom, dodati belanca i umutiti. Na kraju dodati brašno pomešano sa kakaom i sve dobro sjediniti.

Pripremljenu smesu sipati u špric pa istiskivati keks na pleh obložen papirom za pečenje.

Peci 20-ak minuta na 160 stepeni.

Ostaviti keks da se ohladi.

okoladni fil: Na laganoj vatri zagrejati slatku pavlaku, dodati joj čokoladu i mešati da se čokolada otopi.

Fil ostaviti da se ohladi.

Ovlaen fil umutiti mikserom pa pripremljenim filom napuniti špric.

Na jedan keks pomocu šprica naneti fil.

Zatim preklopiti drugim keksom.

Pripremljen keks umakati do pola u otopljenu čokoladu i ostaviti da se čokolada stegne.

Gotov keks.

Savet