

Crno beli keks



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **130 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** putera
- **100 g** šecera
- **1 kašika** ekstrata od vanile
- **1** narendana kora pomorandže
- **60 g** gustina
- **250 g** brasna

Priprema

Belo testo: 225 g putera umutiti sa 100 g šecera u prahu, 1 kašikom ekstrata od vanile i dodati narendanu koru jedne pomorandže dodati, 60 g gustina i 250 g brašna. Sve umesiti u glatku smesu zamotati u kesu i staviti u frižider na hladjenje. Crno testo: 225 g putera umutiti sa 100 g šecera u prahu, 1 kašikiom ekstrata vanile dodati 55 g kakao praha ili cokolade u prahu, dodati 50 g gustina, 200 g brašna umesiti glatko testo i staviti u kesu i u frižider na hladjenje. I belo i crno testo sehladi 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 kao 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 sirine i peci 20 minuta na 150 stepeni.

Savet