

Keksici sa džemom i želeom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za keksice:

- **300 g** brašna
- **100 g** šecera i
- **vrlo malosoli**
- **1** vanilin šecer
- **2** jajeta
- **220 g** butera
- **100 g** džema od breskve, ili nekog drugog
- **100 g** želea od ribizli ili po želji neki drugi
- **150 - 200 g** sjeckanih lješnika

Priprema

Buter, šecer, vanilin šecer i so, umutiti mikserom kremasto, sve dok se ne dobije svijetla buter - krema.

Dodati jaja pojedinačno i sjediniti u glatku kremu.

Postepeno dodavati brašno i oblikovati loptice. Ako se desi da se dobijena masa lijepi za ruke, prilikom oblikovanja, dodati još malo brašna.

Loptice se oblikuju po željenoj veličini. Ali s tim što ja lično želim da keksici budu iste veličine, ja sam mjerila po loptici 15 g tako da sam dobila 50 keksica.

Uvaljati u sjeckane lješnike i reati u pleh obložen pergament papirom.

Svaku lopticu utisnuti u sredinu i formirati ih tako da se u sredinu može napuniti džemom i želeom.

Žele iz teglice dobro izmješati i puniti keksice samo do pola.

Džem takoe izmješati i dopuniti keksice.

Keksice peci u zagrijanu pecnicu na 175 C oko 10-15 minuta (zavisi od šporeta).

Ukusni i bez lješnika.

I to na kraju sve izgleda ovako.

Savet

Variacije: -Dodati različite arome npr. par kapi od narandže (ostmann i sl.) ili likera od narandže (grand marnier ili drugi), rum i sl. Napuniti samo džemom ili samo želeom. Loptice uvaljati u lješnik i ispeći u obliku giotto ferrero. Staviti u keksice lješnik, badem ili jezgru oraha i kad se ispeće posutiokoladom i sjeckanim lješnicima. Formirati druge forme i sl.