

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 vanile
- 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 šećerom 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 hladi 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