

## *Keks sendvici sa višnjom i belom cokoladom*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za keks:**

- **200 g** belog brašna
- **100 g** gražanog brašna
- **100 g** gjecmenig brašna
- **250 g** margarina
- **1 kašicica** ekstrakta vanile
- **1** jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **30 g** kakaoa
- **2 kašike** mleka

#### **Za fil:**

- **50 g** višanja
- **2 kašike** prah šecera
- **1 kesica** želatina

#### **Za glazuru:**

- **100 g** bele cokolade
- **2 kašike** mleka
- **1 kašika** maslaca

### **Priprema**

Umutiti penasto jaje. Dodati šećer i maslac. Dobro umutiti. Dodati brašno i mešati. Kada ne bude moglo mikserom mešati kašikom. Dodati kakao i prašak za pecivo i ekstrakt vanile. Dobro izmešati. Testo će se malo lepiti. Posuti radni deo sa malo kakaoa i razviti testo.

Vaditi modlom keksice. Pleh obložiti pek papirom i režati keksice.

Peci ih 20-tak minuta na 200 stepeni.

Želatin razmutiti po uputstvu sa kesice. Višnje staviti u šerpicu sa šećerom i zagrevati dok se šećer ne otopi. Onda dodati želatin i dobro promešati.

Spajati po dva keksica filom od višanja.

Na pari staviti da se otopi bela čokolada sa maslacem. Kada se otopi stavimo mleko i promešamo.

Kada se otopi na vrh svakog sendvic keksa staviti po kašiku. Staviti da se stegne i uživati.

## **Savet**

:~)