

Keks sendvici sa višnjom i belom cokoladom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za keks:

- **200** gbelog brašna
- **100** gražanog brašna
- **100** gjecmenig brašna
- **250** gmargarina
- **1** kašicica ekstrakta vanile
- **1** jaje
- **1/2** kesice prah za pecivo
- **30** gkakaoa
- **2** kašikemleka

Za fil:

- **50** gvišanja
- **2** kašike prah šecera
- **1** kesica želatina

Za glazuru:

- **100** gbele cokolade
- **2** kašikemleka
- **1** kašika maslaca

Priprema

Umutiti penasto jaje. Dodati šecer 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 ce se malo lepiti. Posuti radni deo sa malo kakaoa i razviti testo.

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

Peci ih 20-tak minuta na 200 stepeni.

Želatin razmutiti po upustvu sa kesice. Višnje staviti u šerpicu sa šecerom i zagrevati dok se šecer ne otopi. Onda dodati želatin i dobro promešati.

Spajati po dva keksica filom od višanja.

Na pari staviti da se otopi bela cokolada 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

:-)