

Mramorni keksi



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **210 g** mekog brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **prstohvatsoli**
- **120 g** omekšalog putera
- **150 g** šecera
- **1 kašicica** ekstrakta vanile
- **1** jaje sobne temperature
- **40 g** kvalitetne čokolade za kuvanje

Priprema

Izvaditi puter iz frižidera da bi omekšao na sobnoj temperaturi. Pripremiti i izmeriti sve sastojke. Prosejati brašno. Otopiti čokoladu za kuvanje na pari. Čokoladu izlomiti na kocke i staviti u vatrostalnu činiju ili u metalni lončić, iznad šerpice u kojoj struji vrela voda. Promešati da bi se svaki komadić čokolade otopio. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi. Dužim stajanjem čokolada će se stvrdnuti, pa ćemo morati ponovo da je otopimo. U činiji izmešati prosejano brašno, so i prašak za pecivo. U drugu činiju sipati šećer, pa dodati omekšao puter i ekstrakt vanile. Mutiti mikserom nekoliko minuta dok smesa ne postane vazdušasta i kremasta. Skidati smesu sa stranice činije u toku mucenja. Dodati jaje i nastaviti s mucenjem dok se svi sastojci ne sjedine. Dodavati po malo brašna i mutiti dok se ne ukomponuje u smesu. Testo bi trebalo da bude kompaktno, mekano i nelepljivo. Dobijeno testo podeliti na dva dela. Jedan deo izvaditi iz činije, a u drugi deo dodati otopljenu čokoladu i izmutiti mikserom.

Na pek-papir staviti rolnu od belog testa dužine 15-20 cm, a do nje rolnu iste dužine od cokoladnog testa. Izmešati ih pomocu špatule u 3-4 poteza. Da bi belo i cokoladno testo ostalo jasno razdvojeno svojom bojom, nikako ne mešati previše. Konacno, oblikovati dvobojno testo u kvadar dimenzija 6 x 3 x 28 cm i zamotati ga u pek-papir, pa ostaviti u frižideru preko noci, ili najmanje 3 sata. U ovoj fazi se testo može zamrznuti, malo bolje upakovano u plasticnu foliju, a kasnije po potrebi seci i peci. Ukljuciti rernu da se greje na 190°C.

Na pleh od šporeta postaviti pek-papir. Oštrim nožem seci kekse debljine 5 milimetara, pa ih pljoštimize redjati s velikim razmakom na pleh, jer ce im se velicina prilicno uvecati tokom pecenja. Staviti pleh u zagrejanu rernu i peci oko 10 minuta, ili dok ivice keksova ne porumene. Sredina ce ostati mekana, pa kekse ostaviti na plehu dok se sasvim ne ohlade i ocvrsnu. Ispečen keks takodje možemo zamrznuti.

Savet

Mermerni ili mramorni keksi isti su se svojom šarom i teško ih je ne primetiti. Ovaj hrskavi kolai pravi je izbor kada ne možemo da se odlučimo između cokoladnog i vanil-keksova :) Broj keksova zavisi od veličine, odnosno prenika, formiranog rolata i od debljine isečenog keksova. Predvideti otprilike 30 komada. Ispečen keks na slikama je dimenzija 4.5 x 7.5 cm.