

okoladni keksici (6)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvitna smjesa:

- **125 g**samljevenog badema
- **125 g**maslaca
- **125 g**sitnog šecera
- **1**vanilin šecer
- **100 g**brašna
- **2 kašike**kakaa

Krema:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **75 ml**vrhnja za kuvanje

Priprema

Umutiti omekšali maslac sa šecerom, da bude pjenast. Dodati samljeveni badem, prosijano brašno i kakao, pa sve spojiti. Od dobivene smjese praviti kuglice (1 zlicica=kuglica). Zahvatiti žlicicom smjese, pa oblikovati kuglicu i staviti u lim, na kojem je papir za pečenje. Peci u predhodno zagrijanoj pecnici na 180C, oko 15 minuta. Ohladiti kuglice, a u meduvremenu naporaviti kremu. Krema: Na pari otopiti vrhnje i cokoladu, paizmijesati, sa dobijete finu cokoladnu masu, ohladite, pa umutite u pjenastu kremu. Kremom spajati kolacice... poslužiti!!

Savet