

Lotus keksici



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **125 g** putera (sobne temperature)
- **150 g** smeeg šecera
- **5 ml** arome vanile
- **1** jaje
- **235 g** brašna T-400
- **40 g** holandskog kakaoa
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1/4 kašičice** soli
- **5 g** kukuruznog brašna
- **100 g** cokolade

Punjenje:

- **200 g** lotus krema

Priprema

Kašicom vaditi lotus krem iz tegle, pomocu druge kašičice ga skidati i reati na tanjir ili papir za pecenje (trebate vam 15 komada), potom staviti tanjir u zamrzivac na 1 h da bi se krem stegao. Smrznuti lotus krem ce se kasnije koristiti za punjenje kolacica. Poceti sa pripremom testa tek kada se krem stegne.

Zagrejati rernu na 180°C (sa ventilatorom), 2 velika pleha obložiti papirom za pečenje. Umutiti puter sa šećerom sve dok se ne dobije fin, vazdušast krem, potom dodati aromu vanile i jaje pa nastaviti sa mucenjem.

U manju ciniju dodati brašno, kakao, sodu bikarbonu, so i kukuruzno brašno pa ih postepeno sipati u masu sa puterom, kašiku po kašiku. Okoladu staviti na dasku za secenje i usitniti je pomocu noža za hleb, potom je dodati u masu sa puterom i sve dobro izmešati (masa ce biti jako gusta, pa bi bilo bolje da je mesite rukama da bi se svi sastojci sjedinili).

Napraviti kuglice od dobijene mase (po 45 g svaka, dobićete 15 komada). Kada završite sa pravljenjem kuglica, izvadite lotus krem iz zamrzivaca (nikako ne ranije!). Prstima napravite udubljenje na sredini kuglice i stavite unutra kuglicu smrznutog lotus krema. Zatvorite kuglicu, oblikujte i stavite u pleh. Isto uradite sa ostatkom mase. Obratiti pažnju na razmak izmeu kolacica jer ce se tokom pečenja raširiti (najviše 3 kolacica u redu).

Peci u prethodno zagrejanj rerni 13 minuta (ne peci duže jer ce biti suvi).

Savet

Umesto lotus krema možete koristiti kikiriki puter, krem, nutelu ili neki drugi namaz po želji. U tom sluaju, postupak zamrzavanja uraditi na isti nain.