

# Keksi s čokoladom i mentom



Autorica: Monika Topolko

Za 60-70 napunjenih keksića

Vrijeme pripreme: 20min + vrijeme hlađenja tijesta i kreme

Vrijeme kuhanja/pečenja: 10min

Ukupno vrijeme: 30min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Keksi & sitni kolači

Klasična kombinacija okusa upakirana u obliku keksa. Sami keksići su prhki i tope se u ustima, a čokoladna krema ima divnu suptilnu aromu mente. Zrnca kaka i šećer od mente keksima daju zanimljivu teksturu i pojačavaju okus čokolade i mente. Ta dva sastojka nisu obavezna, ali ako ih imate pri ruci, odvojite koju minutu više i pospite ih po keksima jer doživljaj uživanja u keksima podižu na sasvim novu razinu.

## Prhki keksi

### Sastojci

240g maslaca sobne temperature

200g šećera

2 žličice esencije vanilije

1 jaje

380g brašna

zrnca kaka za dekoraciju (nije obavezno)

šećer od mente za dekoraciju (nije obavezno)

### Postupak

U većoj posudi kremasto istucite maslac i šećer. Dodajte vaniliju i jaje pa nastavite miksati dok smjesa ne postane jednolična. Na kraju mikserom na najmanjoj brzini umiješajte brašno. Miksajte dok se tijesto ne počne skupljati u kuglu. Potom tijesto izvadite na pobrašnjenu plohu, prerežite na dva dijela i svaki dio oblikujte u disk. Zamotajte u prozirnu foliju te stavite u hladnjak na 30 minuta.

Pećnicu ugrijte na 180°C. Dva velika lima za pečenje obložite papirom za pečenje.

Ohlađeno tijesto razvaljajte na dobro pobrašnjenoj drvenoj podlozi na debljinu od 3 mm. Izrežite kekse kalupima po želji i slažite ih na pripremljeni lim. Svaki keks ukasite komadićima kaka i šećerom od mente. Ostatke tijesta ponovo sakupite u kuglu i razvaljajte te ponovite postupak izrezivanja.

Kekse pecite 9-10 minuta. Izvadite iz ih pećnice čim počnu dobivati laganu boju po rubovima. Keksi moraju ostati svijetli, a boju trebaju dobiti samo na dnu. Potpuno ih ohladite prije punjenja kremom. Prazne kekse možete čuvati u limenoj kutiji do 2 tjedna.

## Krema od čokolade i mente

### Sastojci

300g nasjeckane tamne čokolade

200ml slatkog vrhnja

2 šake svježe mente (malo zgnječene da otpusti aromu)

4 žlice likera od mente

2 žličice maslaca

### **Postupak**

Nasjeckanu čokoladu stavite u srednje veliku posudu. Pomiješajte slatko vrhnje i listove mente te zagrijavajte na laganoj vatri do vrenja i odmah maknite s vatre. Posudu poklopite i ostavite da se vrhnje i menta prožmu, oko 30 minuta. Posudu ponovo vratite na vatru i smjesu ponovo zavrijte. Odmah maknite s vatre i procjedite preko čokolade. Nakon 2-3 minute, odnosno kad se čokolada počela otaparati u vrhnju, dodajte liker i maslac pa pjenjačom izmiješajte smjesu dok ne dobijete gusti, svilenkasti ganache. Ganache stavite u hladnjak i povremeno ga promiješajte. Hlađenjem će se on stiskati i pretvarati u kremu. Pazite da ga ne ohladite previše jer će postati pretvrd za mazanje. Nakon otprilike 20 minuta hlađenja ganache će biti gust i kremast.

Dva po dva keksa spajajte kremom od čokolade i mente. Kekse pohranite u dobro zatvorenu limenu kutiju. Napunjene kekse čuvajte 4-5 dana.