



Carrot cake keksići

⌚ 55–60 Min   

Priprema

- 1 U manjem loncu na srednjoj vatri otopite maslac. Kuhajte uz povremeno miješanje dok ne poprimi jantarno smeđu boju i razvije orašastu aromu. Odvojite 90 g smeđeg maslaca u veću zdjelu, a preostalih 45 g ostavite sa strane za kremu.
- 2 U istoj tavi tostirajte orahe 2–3 minute, dok ne zamiršu. Izvadite ih sa strane. Dodajte naribanu mrkvu i kratko pirjajte na laganoj vatri dok se ne reducira na oko 35 g. Ostavite da se ohladi.
- 3 U zdjelu sa smeđim maslacem dodajte smeđi i kristal šećer te izmiješajte pjenjačem. Umiješajte jaje i pripremljenu mrkvu.
- 4 U drugoj zdjeli pomiješajte brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, sol, cimet i đumbir. Dodajte suhe sastojke u smjesu s maslacem i lagano sjedinite špatulom. Umiješajte orahe.
- 5 Pokrijte tijesto i stavite u hladnjak na 30 minuta.
- 6 Zagrijte pećnicu na 175 °C. Oblikujte keksiće i rasporedite ih na lim obložen papirom za pečenje, ostavljajući razmak od 5 cm. Pecite 10 minuta, dok rubovi ne postanu zlatni. Ostavite da se ohlade.
- 7 Za kremu miksajte krem sir i preostali smeđi maslac dok smjesa ne postane glatka. Postupno dodajte šećer u prahu, zatim vanilija pastu i miksajte dok ne dobijete kremastu teksturu.
- 8 Ohlađene keksiće ukasite kremom i pospite orasima.

Sastojci 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za keksiće:

170 g	Neslanog maslaca
85 g	Oraha, usitnjenih (+ dodatno za dekoraciju)
50 g	Mrkve, naribane
100 g	Smeđeg šećera
50 g	Kristal šećera
1 kom	Jaje, sobne temperature
160 g	Glatkog brašna
0.5 žličice	Sode bikarbone
0.5 žličice	Praška za pecivo
0.5 žličice	♦ Kuhinjska sol
0.5 žličice	♦ BIO Cejlonski Cimet
1 prstohvat	♦ BIO Đumbir

Za kremu od sira:

150 g	Krem sira, sobne temperature
100 g	Šećera u prahu
1 žličica	♦ Bourbon vanilija pasta

