

Matchás-vaníliás keksz liofilizált málnával

150–170 Perc

Összetevők 15 fő részére

= Kotányi Produkte

225 g	Vaj
85 g	Cukor
1 csomag	Bourbon vaníliás cukor
1 db	Tojás
270 g	Finomliszt
1 ek	Matcha por
0.5 tk	Himalája só
2 ek	Tej
	Fehércsokoládé és liofilizált málna a díszítéshez

Elkészítés

1. Egy tálban keverjük össze a lisztet, a sót és a matchaport. Egy másik tálban a vajat a kétféle cukorral közepes fokozaton keverjük kb. 5 percig, amíg krémes lesz. Adjuk hozzá a tojást, majd keverjük további 1 percig, amíg egyneművé válik.
2. Adjuk hozzá az átszitált száraz hozzávalókat és a tejet, majd röviden keverjük össze. Ha a tészta túl sűrűnek tűnik, adjunk hozzá még 1 evőkanál tejet.
3. Béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral. Töltsük a tésztát habzsákba, majd nyomjunk belőle koszorú alakú kekszeket. Tegyük a tepsit hűtőbe legalább 30 percre, de még jobb, ha 1–2 órát pihentetjük.
4. Melegítsük elő a sütőt 170 °C-ra. Tegyük be a tepsit, és süssük a kekszeket 15–17 percig. Sütés után hagyjuk őket rövid ideig a tepsin pihenni, majd helyezzük rácsra, és hagyjuk teljesen kihűlni.
5. Olvasszuk fel a fehér csokoládét vízgőz felett vagy mikróban, majd mártsuk bele a kekszek egyik felét. Helyezzük őket sütőpapírra, és szórjuk meg összetört liofilizált málnával. Hagyjuk a csokoládét teljesen megdermedni, majd tegyük a kekszeket fémdobozba.