



# Polo keksi s čokoladom

🕒 90–120 Min 

## Priprema

- 1 Za tijesto pomiješajte maslac sa šećerom u prahu, kakao prahom, vanilin šećerom, đumbirom i soli tako da dobijete pahuljastu smjesu, a zatim postupno umiješajte jaja.
- 2 Umiješajte brašno te upotrijebite vrećicu za dresiranje s nastavkom kako biste smjesu istisnuli u obliku manjih krugova na papir za pečenje.
- 3 Deset minuta pecite u pećnici na 180 °C (356 °F) s ventilacijom.
- 4 Za nadjev prokuhajte vrhnje za šlag, skinite tavu s vatre, dodajte sjeckanu čokoladu i miješajte dok se potpuno ne otopi.
- 5 Ostavite kremu da se u hladnjaku hladi pola sata, a zatim miješajte dok ne postane glatka.
- 6 Kad se kolačići ohlade, punjenjem spojite dva kolačića u sendvič. Zatim ostavite kolačiće da se hlade dok krema ne postane čvrsta.
- 7 Dvije trećine čokolade otopite na pari. Preostalu čokoladu narežite na male komadiće i umiješajte u toplu rastopljenu čokoladu; miješajte dok ne postane glatka. Umočite svaki kolačić u čokoladu tako da uronite polovicu kolačića i ostavite da se čokolada stvrdne.
- 8 Od ove količine dobije se 1 kg tijesta, što je oko 60 kolačića.

## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

### Za tijesto:

170 g	Maslaca
90 g	Šećera u prahu
20 g	Kakaa u prahu
130 g	Brašna, glatkog
2	Jaja
1 žličica	♦ BIO Đumbir
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 pakiranje	♦ Bourbon Vanilin Šećer

### Za nadjev:

250 g	Tamne čokolade
250 g	Vrhnja za tučenje

### Za glazuru:

200 g	Tamne čokolade
-------	----------------

