



Polo keksi s čokoladom

⌚ 90–120 Min 

Priprema

- 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.
- Umiješajte brašno te upotrijebite vrećicu za dresiranje s nastavkom kako biste smjesu istisnuli u obliku manjih krugova na papir za pečenje.
- Deset minuta pecite u pećnici na 180 °C (356 °F) s ventilacijom.
- Za nadjev prokuhajte vrhnje za šlag, skinite tavu s vatre, dodajte sjeckanu čokoladu i miješajte dok se potpuno ne otopi.
- Ostavite kremu da se u hladnjaku hlađi pola sata, a zatim miješajte dok ne postane glatka.
- Kad se kolačići ohlade, punjenjem spojite dva kolačića u sendvič. Zatim ostavite kolačice da se hlađe dok krema ne postane čvrsta.
- 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.
- Od ove količine dobije se 1 kg tjesteta, 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
-------	----------------

