

Sacher keksići

30—35 Min

Sastojci 30 Porcije

= Kotányi Produkte

110 g	Maslaca, sobne temperature
110 g	Šećera u prahu
1 kom	Žumanjak
120 g	Glatkog brašna
25 g	Gustina
20 g	Kakaa
0.5 žličice	Kuhinjska sol
1 žličica	Medenjaci mješavina začina
100 g	Džema od marelice

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 170°C. Obložite lim za pečenje papirom za pečenje. U zdjeli sjedinite brašno, gustin, kakao, sol i začin za medenjake.
2. U drugoj zdjeli špatulom pomiješajte maslac i šećer u prahu dok se ne sjedine. Dodajte žumanjak i promiješajte.
3. Dodajte prosijane suhe sastojke i promiješajte špatulom dok se dobro ne sjedine. Prebacite smjesu u čvrstu vrećicu za ukrašavanje sa zvjezdastim nastavkom. Istisnite keksiće promjera 2 cm na lim za pečenje uz razmak od 5 cm između keksića.
4. Prebacite džem u drugu slastičarsku vrećicu pa istisnite u rupicu na svakom keksu. Stavite u pećnicu i pecite 13-15 minuta.
5. Izvadite iz pećnice i odmah ih prebacite na rešetku za hlađenje da se potpuno ohlade.