Party keksići



Idealni , ukusni ,jednostavni party keksići . Za bilo koji party ovi su keksići savršeni , djeca ih obožavaju i u par minuta su nestali . Prava su atrakcija izgledom, a tek okusom…, jer sami odlučujete o vama najdražem okusu. U receptu ću vam napisati dvije različiti kreme za punjenje keksića, pa sami odlučite hoćete li keksiće puniti nekom mliječnom čokoladom npr. nougat, jagode, kokos ili pak želite koristiti tamnu čokoladu koja sadrži 50 % kakaa i više .

SASTOJCI ZA KREMU :

100 ml . slatkog vrhnja

270 g . nougat čokolade

ZA DEKORACIJU (nije obavezno)

razne ukrasne perlice, kuglice, leptirići ,

čokoladne mrvice , šarene mrvice, sprejevi ,

kokos , mljeveni, orašasti, itd …

SASTOJCI ZA DEKORACIJU :

80 g . bijele čokolade

80 g . mliječne čokolade

80 g . punjene čokolade (po vašem ukusu)

SASTOJCI ZA KREMU OD TAMNE ČOKOLADE KOJA SADRŽI 50 % I VIŠE KAKAA :

100 ml . slatkog vrhnja

200 g . tamne čokolade

OSTALI SASTOJCI :

500 g . mini keksa (npr . Leibniz)

PRIPPREMA :

1 . u posudu staviti slatko vrhnje i čokoladu, uz povremeno miješanje otopiti čokoladu u potpunosti …

2 . kremu staviti na hlađenje, ali NE u hladnjak !!! Ako vam je previše toplo u kući, onda je prije samog korištenja možete ubaciti u hladnjak na 5 – 10 minuta …

3 . ohlađenu kremu izmiješati pjenjačom, te napuniti vrećici za ukrašavanje (ili od zamrzivača) i odrezati vrh vrećice …

4 . na jedan mini keksić staviti malo više kreme po sredini, u sredinu kreme staviti čačkalicu te odozgo zatvoriti kremu sa drugim mini keksićem …

5 . tako raditi dok se krema ne potroši …

6 . napunjene keksiće treba staviti na 30 – 45 minuta u hladnjak na hlađenje, kako bi se krema dobro stegla prije dekoriranja …

7 . svaku čokoladu otopiti zasebno na pari ili u mikrovalnoj pećnici …

8 . ohlađene keksiće umakati do pola u otopljenu čokoladu, te ih redati na pladanj koji je obložen pak papirom . (Ako ćete ih ukrašavati kokosom ili raznim ukrasima, to onda učinite čim ih umočite u otopljenu čokoladu, te ih onda odložite na pak papir .)

9 . tako ukrašeni keksići idu u hladnjak i vade se prije konzumiranja kako se krema i čokolada ne bi počele topiti po ljetnim vrućinama …

NAPOMENA I SAVJETI :

Kad se gotovi i ukrašeni keksići stegnu u hladnjaku, možete ih bez problema staviti jedan na drugi , ali pazite kad ih servirate – tada ne smiju biti jedan na drugome .

Za dekoraciju nije obavezno koristiti 3 različite vrste čokolade, vi možete koristiti dvije ili samo jednu vrstu, ali pazite da na kraju ukupno imate 240 g čokolade .

Razni ukrasi kao što su perlice , leptirići , kokos itd. … nisu obavezni za dekoraciju , dovoljno je da keksiće samo umočite u čokoladu .

Po svom ukusu odaberite čokoladu koju želite koristiti za kremu , samo pazite na omjer slatkog vrhnja i čokolade, pogledajte gore u receptu koju kremu ćete raditi, kako bi znali točan omjer .

Ako je ljetno doba i krema vam nije dovoljno čvrsta, stavite je u hladnjak samo na 5 – 10 minuta, ali držite ju na oku da se ne stegne previše, kako bi bez problema mogli puniti keksiće .










Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri