

Zutaten für ca. 35 mittelgroße Kekse:

200 ml Tahin (Sesampaste hell)
150 ml Sonnenblumenöl
130 g Puderzucker
etwas Vanille
ca. 420-450 g Mehl

Zum Wenden:

1 Eiweiß Gr. M
120 ml Wasser
Sesam (weiß oder geröstet)

Füllung:

80 ml Sahne
150 g Vollmilchschokolade



Zubereitung:

- 1) Bereitet die Füllung vor: einfach Sahne kurz erhitzen, Schokolade darin schmelzen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sesampaste, Öl, Puderzucker und Vanille kurz miteinander vermischen.
- 2) Danach das Mehl nach und nach einkneten. Der Teig sollte nicht mehr am Schüsselrand kleben aber auch nicht bröckelig oder trocken sein. Wie viel Mehl ihr am Ende braucht, hängt sehr von der Sesampaste ab, die ihr verwendet. Je flüssiger diese ist, umso mehr Mehl benötigt ihr. Die ideale Konsistenz seht ihr im Video. Der Teig muss nicht ruhen. Er wird sofort verarbeitet.
- 3) Vermischt das Eiweiß mit dem Wasser, bereitet den Sesam zum Wenden und ein Backblech vor, das ihr mit Backpapier auslegt. Ihr entnehmt Teigstücke von ca. 15-20 g. Ich portioniere sie gerne mit einem Kaffee-Messlöffel. So haben alle die gleiche Größe. Formt kleine Kugeln, wendet diese in der Eiweiß-Mischung und dann im Sesam. Legt sie vorsichtig aufs Blech. Mit einem kleinen Messlöffel oder einem Kochlöffel, den ihr in Mehl taucht, macht ihr in der Mitte eine Mulde. Diese sollte tief genug, denn sie gehen beim Backen hoch und die Mulde verschwindet sonst. Lasst auch genug Anstand zwischen den Plätzchen.
- 4) Wenn alle geformt sind, backt sie bei 175 Grad O/U Hitze im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 min. Sie sollten etwas Farbe angenommen haben aber nicht zu dunkel sein. Lasst sie vollständig abkühlen.
- 5) Gebt die Füllung in einen Spritzbeutel, befüllt die Mitte der Plätzchen, lasst sie vollständig abkühlen und verpackt sie luftdicht. Sie sind ca. 2 Wochen haltbar, kühl und trocken gelagert.

Sastojci za oko 35 keksića srednje veličine:

200 ml tahinija (svijetla susam pasta)
150 ml suncokretovog ulja
130 g šećera u prahu
malo vanilije
oko 420-450 g brašna

Za uvaljati:

1 bjelance (vel. M)
120 ml vode
susam (bijeli ili prženi)

Fil:

80 ml vrhnja za kuhanje/slatkog vrhnja
150 g mliječne čokolade



Priprema:

- 1) Priprema fila: vrhnje lagano zagrijte, dodajte čokoladu i otopite je. Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Tahini, ulje, šećer u prahu i vaniliju kratko izmiješajte.
- 2) Postepeno dodajte brašno i umijesite tijesto. Tijesto treba biti takvo da se ne lijepi za posudu, ali ujedno ne smije biti mrvičasto ili suho. Količina potrebnog brašna zavisi od konzistencije tahinija koji koristite. Što je on tečniji, to će vam trebati više brašna. Idealnu konzistenciju možete vidjeti u videu. Tijesto ne treba odmarati – odmah se obrađuje.
- 3) Umutite bjelance s vodom i pripremite susam za uvaljati. Obložite pleh papirom za pečenje. Od tijesta uzimajte komadiće težine oko 15-20 g. Ja ih volim porcionirati kašičicom za mjerenje kafe, kako bi svi keksići bili jednake veličine. Oblikujte male kuglice, uvaljajte ih u mješavinu od bjelanca i vode, zatim u susam i pažljivo poredajte na pleh. Uz pomoć male kašičice za mjerenje ili kuhače, umočene u brašno, napravite udubljenja u sredini keksića. Udubljenja trebaju biti dovoljno duboka jer će keksići tokom pečenja narasti i udubljenje bi moglo nestati. Ostavite dovoljno razmaka između keksića.
- 4) Pecite keksiće u prethodno zagrijanoj rerni na 175 °C gornji/donji grijači oko 20-25 minuta. Trebali bi dobiti samo blagu boju, tj. ne smiju potamniti. Ostavite ih da se potpuno ohlade.
- 5) Fil stavite u špric kesicu i napunite udubljenja. Ostavite ih da se potpuno ohlade, a zatim ih spakujte u hermetički zatvorene posude. Čuvani na suhom i hladnom mjestu, keksići mogu trajati i više od 2 sedmice.