

# Keksiukai Kalėdinės eglutės

Šokoladiniai keksiukai su kremu ir pabarstukais

12 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 20 Min.



## Sudėtis:

### Keksiukams:

1 pak. Dr. Oetker šokoladinių keksiukų (su apelsinų žievelėmis)  
2 vnt. kiaušinių  
100 ml augalinio aliejaus  
100 ml vandens

### Kremui:

300 ml pieno (šalto)  
100 g sviesto (minkšto)  
1 pak. Dr. Oetker žalių maistinių dažų  
apie 1 pak. Dr. Oetker vanilinio kremo tortui

### Papuošimui:

Dr. Oetker pabarstukų (jvarių)

## 1 Keksiukų:

Išimkite iš pakuotės kepimo formeles ir išdėliokite jas ant kepimo skardos. Įkaitinkite orkaitę iki 175°C temperatūros.

Į indą sudėkite kepimo mišinį, kiaušinius, augalinį aliejų bei vandenį ir viską gerai išmaišykite šaukštu arba išplakite mikseriu iki vientisos masės, apie 1 min. Gautą tešlą tolygiai paskirstykite pasiruoštosiose formelėse.

Skardą su formelėmis sudėkite į orkaitę. Kepkite apie 17-20 min. Iškepusius keksiukus išimkite iš skardos ir palikite atvėsti.

## 2 Kremo:

Į aukštą indą įpilti 300 ml šalto pieno. Supilti pakelio turinį į pieną ir plakti apie 3 minutes. Tada įlašinti kelis lašus žalių maistinių dažų ir viską gerai išmaišyti. Tada kremą sudėti į konditerinę rankovę.

Paimkite vieną keksiuką ir perpjaukite jį pusiau. Paimkite keksiuko viršutinę dalį, ją apverskite ir padėkite. Tai bus eglutės pagrindas. Tada padenkite keksiuką kremu sluoksniu iš uždėkite ant viršaus likusio keksiuko antrą dalį. Keksiuko viršų padenkite dar vienu kremu sluoksniu. Taip paruoškite visus 12 keksiukų.



**Dr. Oetker Lietuva**

Visus keksiukus apibarstykite Dr. Oetker pabarstukais.

Skanaus!



© Dr. Oetker Lietuva · Kernavės g. 88-139, Vilnius · [www.oetker.lt](http://www.oetker.lt)  
E-Paštas: [oetker@oetker.lt](mailto:oetker@oetker.lt) Tel. (8-5) 2104385