

Bögrés Pilóta Keksz

Hozzávalók:

A világos kekszekhez:

- **220g Mester sütemény liszt**
- 80 g porcukor ($\frac{3}{4}$ bögre)
- 130 g puha vaj
- 2 tojássárgája
- vanília aroma/kivonat ízlés szerint

A kakaós kekszhez:

- **180g Mester sütemény liszt**
- 80 g porcukor ($\frac{3}{4}$ bögre)
- 130 g puha vaj
- 2 tojássárgája
- 30 g holland kakaópor ($\frac{1}{3}$ bögre)
- vanília aroma/kivonat ízlés szerint

A kakaós rumos töltelékhez:

- 150 g vaj
- 2 csapott evőkanál holland kakaópor
- 3-4 evőkanál margarinkrém
- rum vagy rumaroma ízlés szerint

Elkészítése:

A kétféle keksz hozzávalóit külön – külön egymemű tésztává gyúrjuk, majd letakarva betesszük őket a hűtőbe 30 percre.

Ezután a lisztezett felületen nyújtsuk a világos tésztát 4 mm vastagságúra, közben a tetejét is folyamatosan lisztezzük!

Szaggassunk a tésztából nagyjából 6-7 cm korongokat, majd nyomdazzunk bele a pecsétet.

Sütőpapírral bélelt tepsikre sorakoztassuk őket, majd tegyük őket 180°C előmelegített sütőbe, alul –felül sütés programra, 10 legfeljebb 12 percre. Ezek is nyersnek, puhának tűnnek, de nem azok, nem szabad tovább sütni őket, különben kemények lesznek és meg is barnulnak!

A barna tésztával is kövessük el ugyanezeket a merényleteket!

Készítsük el a krémet is! Keverjük ki habosra a hozzávalókat, majd tegyük egy fél óracsákra hűtőbe. Akár a sütés megkezdése előtt is elkészíthetitek a krémet, ha nagyon sietős!

Ha a kekszek kihűltek, akkor kenjük meg a kekszek felét darabonként 1 púpos teáskanálnyi krémmel, és ragasszuk őket össze.

Jól lezárt dobozban hűvös helyen vagy hűtőben tároljuk, hogy a krém szépen megkössön!