

Ketosuklaa-suolakaramellikeksit

Rapean herkulliset ketogeeniset keksit ovat myös laktoosittomia ja gluteenittomia.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



Ainekset::

Keksit:

4 dl Dr. Oetker Mantelijauhetta
4 rkl stevia kidemakeutusainetta tai
vaihtoehtoisesti erytritolia 1 dl
50 g tummaa suklaata 86%,
rouhittuna
2 rkl kaakaojauhetta tummaa
1,5 rkl Dr. Oetker Liivatejauhetta
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
100 g voita
1 kpl kananmunaa
1 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia

Suolakinuskikastike:

1 dl kuohukermaa
1 rkl voita
1 rkl stevia kidemakeutusainetta
2 hyppysellinen suolaa

Pinnalle:

1 ps Dr. Oetker Kokonaisia kuorittuja
manteleita



① Valmistus:

1. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen tasalämmölle tai 160 asteeseen kiertoilmalle.
2. Sekoita kuivat aineet kulhossa.
3. Lisää sulatettu voi, kananmuna ja vanilja-aromi. Sekoita taikina tasaiseksi ja anna tekeytyä 10 minuutin ajan.
4. Lusikoi tai pyörittele taikinasta 12 palloa leivinpaperille uunipellille. Paina lusikan pesällä tai kädellä keksiä litteämmäksi. Keksi ei juurikaan leviä uunissa.
5. Paista 12 - 14 minuuttia, kunnes keksin reunat ovat rapeat.
6. Anna keksin jäähtyä hyvin.
7. Kiehauta kerma, voi ja makeutusjauhe kattilassa. Keitä sekoitellen, kunnes seos alkaa paksuuntua ja muuttua vaalean ruskeaksi kinuskikastikkeeksi. Mausta kastike suolalla.
8. Valuta kastike lämpimänä keksien pinnalle. Kastike jähmettyy viiletessään.
9. Ripottele pinnalle paahdettuja manteleita.

Keksien on hyvä antaa jäähtyä kunnolla ennen nauttimista. Jos maltat, säästä ainakin osa kekseistä seuraavaan päivään jolloin maku paranee entisestään kun rakenne tasaantuu. Keksit säilyvät huoneenlämmössä muutaman viikona ja ne voi myös pakastaa.

