***Keksiukai ,,Bateliai“***

**Tešlai reikės:** 120 gr. sviesto, 110 gr. cukraus, 2 kiaušinių, 120 gr. miltų, 1 a. š. kepimo miltelių, 50 ml grietinėlės, 1 a. š. vanilinio cukraus, žiupsnelio druskos.

**Kremui reikės:** 200 gr. grietinėlės 35% riebumo, 1 a. š. želatinos, 100 gr. cukraus, 0,5 a. š. citrinos rūgšties, žiupsnelio vanilinio cukraus, vaflinių lakštų, vaflinių vamzdelių, 30 gr. šokolado.

**Gaminimas:** sviestą su cukrumi išplakti, įmušti kiaušinius, berti druską, pilti grietinėlę. Plaktuvu plakti, kol ištirps cukrus. Dėti persijotus miltus, vanilinį cukrų, viską sumaišyti. Tešlą dėti į konditerinį maišelį ir spausti į formeles. Kepti 20-30 min. 180 laipsnių orkaitėje. Tuomet iš vaflinių lakštų išpjauti batelių padelius. Kremui grietinėlę išplakti, pilti cukrų, citrinos rūgštį, vanilinį cukrų, pabaigoje – ištirpintą želatiną ir palikti stingti. Kai prie padelių ištirpintu šokoladu pritvirtinsim vaflinius vamzdelius (kulnelius), palaikyti šaldytuve, kol sustings. Tada grietinėlės kremą dėti į konditerinį maišelį ir išspausti šiek tiek kremo ant keksiuko, dėti vaflinį padelį, ant viršaus išspausti dar kremo. Puošti pabarstukais, gyvomis gėlėmis, uogomis. Skanaus!