

Linecké košíčky s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

• Těsto:

- Hladká mouka 500 g
- Moučkový cukr 150 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Máslo 250 g
- Cukr vanilkový 1 balíček
- Vejce 2 ks

• Náplň:

- Voda 50 ml
- Mléko 200 ml
- Cukr moučkový 350 g
- Vlašské ořechy strouhané 275 g
- Piškoty strouhané 275 g
- Rum 50 ml

• Krém:

- Vejce 1 ks
- Cukr krystal 70 g
- Rum 1 lžička
- Čokoláda rozpuštěná 70 g
- Máslo 250 g

Doba přípravy: 1587 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Připravíme si těsto na košíčky a necháme ho v chladu den odležet.

Troubu předehřejeme na 180 °C, do formiček na košíčky vtlačíme tenčí vrstvu těsta a pečeme ve vyhřáté troubě 5-7 minut.

Na náplň svaříme vodu s mlékem, přimícháme cukr, ořechy, piškoty a rum. Vychladlé košíčky naplníme po okraj oříškovopiškovitou hmotou.

Ve vodní lázni vyšleháme vejce s cukrem do zhoustnutí, necháme zchladnout a zašleháme rum, zchladlou rozpuštěnou čokoládu a máslo. Krémem ozdobíme naplněné košíčky.