

Plněné linecké košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- hladká mouka 300 g
- tuk 200 g
- cukr 100 g
- žloutek 3 ks
- **Krém**
- máslo 1 kostka
- vejce 3 ks
- moučkový cukr 240 g
- **Sních z bílků**
- bílek 3 ks
- mletý cukr 270 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Všechny ingredience na těsto smícháme dohromady, dáme na 1 hod. odpočinout. Těsto vmáčkneme do košíčku o průměru 5 cm. Nenaplníme celé, musíme tam nechat místo na krém. Pečeme při 180-200 °C dorůžova.

Ještě horké vyklopíme. Spodek košíčků jemně natřeme marmeládou, naplníme po okraj krémem. Nahoru zdobičkou dáme sníh ušlehaný nad parou. Namáčíme do čokolády.