

Linecké košíčky s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- hladká mouka 125 g
- moučkový cukr 25 g
- vanilin 1 balíček
- sůl 1 špetka
- máslo 75 g
- **Na krém**
- vanilkový pudink 1 balení
- mléko 300 ml
- moučkový cukr 40 g
- vanilin 1 balíček
- máslo 70 g
- **Na ozdobu**
- jahody 160 g
- **Na polevu**
- dortové želé 1 balíček
- voda 250 ml
- cukr 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Na přípravu těsta všechny suroviny na vále spojíme a vypracujeme hladké těsto. Těstem plníme formičky košíčků a dáme péct. Elektrická trouba: asi 180 °C (předehřátá) Horkovzdušná trouba: asi 160 °C (předehřátá) Plynová trouba: stupeň 3-4 (předehřátá) Doba pečení: asi celkem 10 minut. Při pečení vždy respektujte zkušenosti s vlastní troubou. Vyklopíme a necháme vychladnout.

Na přípravu krému uvaříme pudink s mlékem a cukrem podle návodu na obalu a za občasného zamíchání necháme vychladnout. Po vychladnutí ručním elektrickým šlehačem vmícháme změkklé máslo a vanilínový cukr. Pomocí cukrářského sáčku naplníme košíčky a ozdobíme jahodami. Dortové želé připravíme podle návodu na obalu. Necháme mírně zchladnout a košíčky pomocí kávové lžičky polijeme. Vložíme do ledničky a necháme ztuhnout.

Poznámka:

Vanilin

Cukr od Dr. Oetkera