

Vrstvená linecká kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 125 g
- hladká mouka 150 g
- cukr moučka 100 g
- vejce (M) 1 ks
- **podle potřeby**
- čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Linecké těsto vypracujeme ze změkklého másla, hladké mouky a moučkového cukru. Vklepneme i jedno menší vejce. Těsto uložíme před dalším zpracováním aspoň na hodinu odležet do lednice.

Na pomoučněném vále vyválíme plát, ze které vykrajujeme kolečka dvojí velikosti.

Linecká kolečka poklademe na plech s pečícím papírem a na 160 - 170 °C upečeme dorůžova. Necháme vychladnout.

Hořkou kvalitní čokoládu rozpustíme a neředíme žádným dalším tukem, vhodné je použít i připravenou polevu v sáčku, ale musí být tmavá, na světlém lineckém pečivu vypadá nejlépe. Pomocí štětečku nebo cukrářského sáčku naneseeme na spodní kolečko dost čokolády a přiložíme menší

kroužek. Chvilí podržíme, poleva nám rychle zatuhne, je-li kvalitní. Poté ozdobíme čokoládou podle fantazie.

Vrstvená linecká kolečka necháme alespoň 7 - 10 dnů odležet.