

Marmeládové košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Dávka základního lineckého těsta 2.5 ks
- Jahodová marmeláda 150 g
- Mražené jahody 120 g
- Piškotové drobký 1 lžíce
- Kokosová moučka 1 lžíce
- Tuk na vymazání formiček 1 ks
- Hladká mouka na rozválení těsta 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Jahody nakrájíme na kousky a společně s marmeládou svaříme do husté hmoty. Teplou směs přepasírujeme přes cedník. Nakonec do ní ještě vmícháme piškotové drobký. Formičky vytřeme trochou tuku a do každé vtlačíme kousek těsta, které prsty vytvarujeme v tenké vrstvě podle košíčku. Zhruba 1/4 těsta si ještě necháme stranou. Košíčky pečeme v troubě vyhřáté na 180°C asi 10 - 12 minut dorůžova. Ihned po vyjmutí z trouby je vyklopíme z formiček. Zbylé těsto rozválíme na tenký plát, ze kterého vykrájíme stejný počet malých hvězdiček, jako máme košíčků. Přendáme je na plech vyložený pečícím papírem a v troubě při 170°C je upečeme dorůžova. Vychladlé košíčky naplníme zchladnout marmeládou. Navrch položíme upečené hvězdičky a před podáváním posypeme trochou kokosové moučky.